

حوليات كلية الآداب



تصدر عن مجلس النشر العلمي - جامعة الكويت

الحسين

في الحضارة العربية الإسلامية

د. إسماعيل عبد الله

٧٦

١٤١٢ / ٣ / ١٤١٣
١٩٩١ / ٣ / ١٩٩٢

الحوليات الثانية عشرة

مدونة لسان العرب

<http://lisaanularab.blogspot.com>



كتابخانه و مرکز اطلاع رسانی
بنیاد دایرة المعارف اسلامی

حولیات کلیة الآداب

تصدر عن مجلس النشر العلمي - جامعة الكويت



مرکز تحقیقات کتب و تاریخ علوم اسلامی

دوره علمیه محکمة تضمن مجموعة
من الرسائل وتعتني بنشر الموضوعات التي
تدخل في مجالات اهتمام الأقسام
العلمية لكلية الآداب

الريالة السادسة والسبعون

الحولية الثانية عشرة

١٤١٢ هـ / ١٩٩٢ م

قواعد النشر في

حوليات كلية الآداب

- ١- حوليات كلية الآداب دورية علمية محكمة تنشر مجموعة من الرسائل في الموضوعات التي تدخل في مجالات اختصاص الأقسام العلمية بكلية الآداب
- ٢- تنشر الحوليات البحوث والدراسات الأصلية باللغتين العربية والانجليزية ويراعى ألا يتجاوز عدد صفحات أي بحث ١٣٠ صفحة ولا يقل عن ٤٠ صفحة.
- ٣- تقدم البحوث مطبوعة على الآلة الكاتبة على مسافتين من ثلاث نسخ على ورق مقاس ٢٩ × ٢١ سم (A4) وعلى وجه واحد فقط وترقم جميع الصفحات بما في ذلك الجداول والصور التوضيحية، وينبغي مراعاة التصحيح الدقيق للطباعة على الآلة الكاتبة في جميع النسخ.
- ٤- يرفق الباحث ملخصاً باللغتين العربية والانجليزية في حدود ٢٠٠ (مائتي) كلمة تنصدر البحث.
- ٥- ترسم الخرائط والأشكال والرسوم بالحرير الصيني على ورق «شفاف» حتى تكون صالحة للطباعة. أما الصور الفوتوغرافية فيراعى أن تكون مطبوعة على ورق لماع، وإذا كانت ملونة فلا بد من تقديم الشريحة الأصلية.
- ٦- يراعى وضع خطوط متعرجة تحت العناوين الجانبية، وكذلك الألفاظ والعبارات التي يراد طبعها بينط ثقیل.
- ٧- تكتب في قائمة المصادر كل التفاصيل المتعلقة بكل مصنف من حيث اسم المؤلف كاملاً مبتدأ بالكنية أو الاسم الأخير، وعنوان المصنف تحته خط متعرج وذكر الأجزاء أو المجلدات واسم المحقق أو المترجم ورقم الطبعة، ومكان النشر ثم اسم المطبعة أو دار النشر ثم سنة النشر ويتبع في قائمة المصادر النظام الآتي:
الطبري، أبو جعفر محمد بن جرير.
- تاريخ الرسل والملوك، تحقيق محمد أبو الفضل إبراهيم، ط ٣، مصر دار المعارف، د. ت.
- جامع البيان عن تأويل القرآن. تحقيق محمد محمود شاكر، ط ٢، دار المعارف بمصر. د. ت.

- الشايب، أحمد، تاريخ النقائض في الشعر العربي، ط ٣، القاهرة، مكتبة النهضة المصرية، ١٩٦٦.

٨- تثبت الهوامش على النحو التالي:-

يذكر لقب المؤلف ثم الجزء ثم رقم الصفحة، وإذا كان للمؤلف أكثر من مصنف في البحث فيذكر لقب المؤلف ثم عنوان المصنف ثم يليه الجزء ثم رقم الصفحة، ويتبع في الحواشي النظام الآتي:-

- الطبري، تاريخ الرسل والملوك، ج ٣، ص ٩١.

- الطبري، جامع البيان عن تأويل القرآن، ج ٢، ص ١٢٠.

- الشايب، ص ٤٠.

٩- توضع أرقام التوثيق بين قوسين وترتب متسلسلة حتى نهاية البحث، فإذا انتهت أرقام التوثيق في الصفحة الأولى عند الرقم (٦) يبدأ التوثيق في الصفحة الثانية بالرقم (٧) وهكذا.

١٠- أصول البحوث التي تصلل للمحليات لا ترد ولا تسترجع سواء نشرت أم لم تنشر.

١١- لا تقبل المحليات البحوث التي سبق نشرها، كما لا يجوز نشر البحوث في مجلات علمية أخرى بعد اقرار نشرها في المحليات الا بعد الحصول على اذن كتابي بذلك من رئيس تحرير المحليات.

١٢- عند طباعة البحث المقبول للنشر على المؤلف أن يقوم بمراجعة تجربة الطبع الأخيرة بمطابقتها على الأصل، مع مراعاة عدم اجراء أي تغييرات فيها تختلف عما ورد في الأصل، سواء بالاضافة أو الحذف.

١٣- تمنح ادارة المحليات لمؤلف كل بحث منشور ثلاثين نسخة مجانية من بحثه.

١٤- ترسل البحوث وجميع المراسلات الخاصة بالمحليات الى:-

رئيس تحرير حويات كلية الآداب

كلية الآداب - جامعة الكويت

ص. ب : ١٧٣٧٠ الخالدية

رمز بريدي : 72454

الكويت



مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

الرسالة السادسة والسبعون

الحسين

في الحضارة العربية الإسلامية

د. إحسان صديقي نعم

حوليات كلية أداب - الحولية الثانية عشرة - ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م

www.ksars.org

المؤلف :

- د. احسان صدقي العميد
- دكتوراه في التاريخ الاسلامي من جامعة الكويت
١٩٨٠ .
- عضو هيئة التدريس بقسم التاريخ - كلية
الاداب - جامعة الكويت ٨٤ - ١٩٩٠ .

من المؤلفات العلمية :

- الحاج بن يوسف الثقفي - حياته وآراؤه السياسية
١٩٧٢ .
- اصول الحكم في نظام العالم لحسن كافي
الافحصاري - دراسة وتحقيق ١٩٨٧ .
- مفتاح الراحة لاهل الفلاحة - دراسة وتحقيق
١٩٨٤ ، بالاشتراك مع أ. د. محمد عيسى صالحية .
- ترجمة تراث الاسلام « ط ٢ » ١٩٧٨ بالاشتراك مع
أ. د حسين مؤنس ، د. محمد السمهوري ،
- بحث بعنوان وقراءة ثانية في معجم البلدان ،
لياقوت الحموي مجلة عالم الفكر - الكويت - مجلد
١٤ عدد ٢ / ١٩٨٣ .
- عرض لكتاب افتراق العالمين الاسلامي والمسيحي
في المغرب والاندلس لاندروميس . المجلة العربية
للعلم الاسرة - مجلة ٧ عدد ٢٦ ١٩٨٧ .
- عرض لكتاب تغريب التراث العربي بين
الدبلوماسية والتجارة - للدكتور: محمد عيسى
صالحية . مجلة المتحف العربي - الكويت - السنة
الثانية عدد ٤ ١٩٨٧ .
- حركة مسيلمة الحنفي - حوليات كلية الآداب
الحولية العاشرة - العدد ٥٨ / ١٩٨٩ .

محتوى البحث

١١	الفصل الأول: الخبز وأهميته واحترامه
١١	— تمهيد بأهداف البحث وأهم مصادره
١٤	— تعريف الخبز
١٥	— أهمية الخبز
٢١	— احترام الخبز عند المسلمين
٢٥	— الخلفية التاريخية للخبز
٢٨	الفصل الثاني: الخبز في صدر الإسلام وتطور صناعته في الدولة الإسلامية
٢٨	— الخبز في الجزيرة العربية في صدر الإسلام
٣٩	— تطور صناعة الخبز في الدولة الإسلامية
٤٧	الفصل الثالث: صنع الخبز والحسبة عليه
٤٧	— طحن الحبوب ومراقبته
٥٢	— نخل الدقيق ومراقبته
٥٣	— عجن الدقيق ومراقبته
٥٥	— خبز العجين وبيع الخبز ومراقبتها
٦٤	الفصل الرابع: أنواع الخبز ومصطلحاته
٦٥	— تصنيف الخبز من حيث مادته الأساسية من الحبوب
٧٥	— تصنيف الخبز من حيث خلط مادته بمواد أخرى
٨١	— تصنيف الخبز من حيث صنع بعض الأطعمة منه
٩٠	— تصنيف الخبز من حيث شكله ومكان خبزه
١٠٤	— مصطلحات للخبز

١٠٨ الفصل الخامس: الخبز في الأزمات الاقتصادية والسياسية
	— أمثلة ونماذج على هذه الأزمات في الحجاز ومصر
١٠٨ وبلاد الشام والعراق والمغرب الإسلامي والأندلس
١٣١ — ملحق بأسعار الخبز في مصر إبان بعض الأزمات
١٣٢ — ملحق بأسعار الخبز في العراق إبان بعض الأزمات
١٣٤ المصادر والمراجع



مركز تحقيق كتاب تاريخ علوم الإسلام

ملخص

يتناول هذا البحث موضوع «الخبز في الحضارة العربية الإسلامية»، وما له من أهمية اقتصادية واجتماعية وسياسية في المجتمعات الإسلامية، طوال فترات التاريخ الإسلامي، وهي أهمية وجدت أيضاً في الحضارات الإنسانية عامة. وقد تعددت جوانب هذا الموضوع من حيث خلفيته التاريخية، وتأثير هذه الخلفية على هذا الجانب من حضارتنا، ووضع الخبز في جزيرة العرب قبل الإسلام، واحترام المسلمين له، بالإضافة إلى ما تطور صناعته في الدول الإسلامية، ومراقبة هذه الصناعة، وأنواع الخبز المتعددة التي عرفها المسلمون. وازدياد الحاجة إليه والارتفاع المذهل في أسعاره إبان الأزمات الاقتصادية والسياسية. وبخاصة في العصور الوسطى حيث كان التوصل إلى بدائل للخبز صعباً ومكلفاً، والاعتماد على المساعدات الخارجية نادراً.

وتوصل الباحث إلى تقديم صورة قريبة من الواقع بالنسبة لوضع الخبز ومكانته في الحضارة العربية الإسلامية، وتأثيره في الحياة الاقتصادية والاجتماعية والسياسية في المجتمعات صانعة هذه الحضارة. وهي مساهمة في دراسة جانب من تاريخنا الاقتصادي، الذي بات موضع اهتمام من المؤرخين والباحثين، باعتبارها عاملاً أساسياً في صنع تاريخنا وحضارتنا.

الفصل الأول

الخبز وأهميته واحترامه

تمهيد بأهداف البحث وأهم مصادره:

يمثل الخبز جانباً حيوياً ورئيساً في غذاء الإنسان، على مر العصور والأزمان. وما يزال يتمتع بنسبة كبيرة من هذه الأهمية إلى اليوم، وبخاصة في المجتمعات النامية، التي يعتبر فيها الخبز مفتاح الأمن الغذائي، والاستقرار السياسي. ومن هنا كان للخبز منزلة كبيرة في الحضارات الإنسانية، ومن بينها الحضارة العربية الإسلامية. وقد تناول هذا البحث موضوع الخبز في حضارتنا من جوانب عديدة ومتربطة، شملت تعريفه، وأهميته المتشعبة في المجتمع، واحترام المسلمين له، بالإضافة إلى خلفية الخبز التاريخية، ووضعه في جزيرة العرب قبل الإسلام، ثم تطور صناعته في الدولة الإسلامية، وصنعه والحسبة عليه، بالإضافة إلى أنواع الخبز ومصطلحاته، ووضعه في الأزمات الاقتصادية والمجاعات. واختتم البحث بالتنويه من جديد على أهمية تضافر الجهود في العمل على ضمان وفرته، والاعتماد الذاتي على إنتاجه، باعتبار ذلك العامل الرئيس لضمان حرية الأمة واستقلالها، والطريق المفضي بها إلى معاودة النهوض والعطاء الحضاري.

وحاول الباحث من خلال دراسة هذا الموضوع الاقتصادي الهام، المساهمة في تقديم صورة أقرب ما تكون إلى الواقع. عن دور الخبز في الحياة الاقتصادية والاجتماعية والسياسية، في الحضارة العربية الإسلامية. مما يمكن اعتباره إسهاماً متواضعاً في الجهود المبذولة لإلقاء مزيد من الضوء على جوانب التاريخ الاقتصادي للأمة العربية والإسلامية، وهي جهود آخذة في التنامي نظراً للدور الخطير الذي يقوم به الاقتصاد في توجيه مسار التاريخ العربي الإسلامي.

ويهدف هذا البحث إلى إبراز مدى اهتمام المسلمين بالخبز وتقدم صناعته. ذلك التقدم الذي يتمثل في تعدد أصنافه، وبيان مزايا كل صنف غذائياً وصحياً، كما يتجلى في حرص الدولة على توافره، والحيلولة دون ارتفاع أسعاره، ومراقبة

صنعه للالتزام بمراعاة الشروط الصحية ومنع الغش، مما ينم على تقدم حضاري كبير لدى أمتنا.

ولابد ابتداء من التنويه بأن معالجة موضوع الخبز، تتم في هذا البحث في نطاق مفهوم حضاري عام، يواكب الموضوع على امتداد الزمان واتساع المكان الذي انتشرت فيه الحضارة العربية الإسلامية، وذلك بقدر ما تتوافر المعلومات، وتسعف المصادر والمراجع. ولذا كان من الطبيعي أن يكون عرض موضوع الخبز في بعض المناطق، أكثر منه في بعض المناطق الأخرى، وذلك وفقاً لوفرة تلك المعلومات والمصادر أو ندرتها^(١).

وقد اقتضت طبيعة البحث وتشعبه، محاولة استقصاء ما كتب عن الخبز في الكثير من كتب الطعام والأغذية، بالإضافة إلى ما ورد عن هذه المادة في كتب الفقه والحسبة والتاريخ والأدب. فقد أشار ابن النديم الورّاق في كتابه «الفهرست» إلى أكثر من خمسين كتاباً ورسالة في الأطعمة والأغذية والطبخ والولائم وآداب المائدة، فضلاً عن الكتب المتعلقة بالنبات والشجر والزرع والفلاحة. وكان ممن كتب في الأطعمة والأغذية كل من الشافعي، وداود الظاهري، والكندي، وحنين بن إسحاق، وقسطا بن لوقا، وعيسى بن ماسة، ويوحنا بن ماسوية، وعلي بن سهل الطبري، وأبوبكر الرازي^(٢). كما صنف كتاباً عن الطبخ كل من إبراهيم بن المهدي، وإبراهيم الصولي، ونطاحه الأنباري، وعلي بن يحيى المنجم، وجحظة الشاعر، وابن خردادبه، ويحيى بن أبي منصور الموصلي، وأحمد بن الطيب السرخسي، والحارث بن بسخر، وابن ماسويه، وأبي بكر الرازي^(٣). ويذكر القفطي في أخبار الحكماء أن مسكويه كان له كتاب «في تركيب الباجات من الأطعمة» أي ألوان الأطعمة^(٤)، أحكمه غاية الإحكام، وأتى فيه من

Rodinson, Ghidha. EI, vol, II, p 1062.

(١)

(٢) انظر الفهرست: ٢٦٤، ٢٧٢، ٣١٨، ٣٥٣، ٣٥٤، ٣٥٥، ٣٥٨.

(٣) الفهرست ١٢٩، ١٣٦، ١٣٨، ١٦٠، ١٦٢، ١٦٥، ١٦٦، ٣٢١، ٣٧٨، ٣٧٩.

(٤) لسان العرب باج.

حوليات كلية الآداب

أصول علم الطبخ وفروعه بكل غريب حسن^(٥). وألف المسيحي محمد بن عبيد الله، كتاباً كبيراً في الطعام والإدام، جاء في حوالي ألف وخمسمائة ورقة، وصف فيه ألوان الطعام وما يقدم على الخوان^(٦). إلا أن معظم هذه الكتب لم تصل إلينا بعد، في حين وصلت إلينا بعض المصنفات التي ألفت في وقت لاحق واستفاد منها الباحث، ومن بينها كتاب الأطعمة لأحمد بن عبد الرحمن بن مندويه (ت ٤١٠هـ)، كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات للوراق نصر بن سيار من أهل القرن الرابع الهجري، ومنهاج البيان في ما يستعمله الإنسان لابن جزله (ت ٤٩٣هـ)، وكتاب الطبخ للبغدادى محمد بن الحسن (ت ٦٣٧هـ)،

والوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب لابن العديم (ت ٦٦٠هـ)، وآداب السفرة للسّماني أحمد بن محمد السندي (ت ٧٣٦هـ)، وفوائد الموائد للجزار يحيى جمال الدين (ت ٦٧٩هـ)، وكتاب الطباخة لابن المبرد (يوسف بن حسن (ت ٩٠٩هـ)، ورسالة في احترام الخبز لعبد الغني النابلسي (ت ١١٤٣هـ). هذا فضلاً عن أبواب الطعام وأنواعه وأخباره التي أدرجت في كتب الأدب والتاريخ، مثل عيون الأخبار لابن قتيبة، والعقد الفريد لابن عبد ربه، والبخلاء للجاحظ، وأصحاب المقامات، فضلاً عن كتب الفقه والحسبة والطب وغيرها.

وقد أفاد الباحث من هذه المصادر وغيرها من المراجع في التعرف على التطور الذي طرأ على الأطعمة والأغذية بوجه عام، وعلى الجوانب المتعددة لصناعة الخبز بوجه خاص، وأثرها على حياة المجتمعات الإسلامية، وهو ما سوف يتضح بشكل أفضل عند تناول كل جانب من هذه الصناعة على حدة، مع التأكيد على الارتباط الكامل بين جميع الجوانب الخاصة بصناعة الخبز في العالم الإسلامي.

(٥) القفطى: أخبار العلماء بأخبار الحكماء ٣٣٢. آدم متر ٢٣٦.

(٦) المسيحي: أخبار مصر في سنتين (٤١٤ - ٤١٥ هـ)، مقدمة التحقيق ٧، ابن خلكان: وفيات الأعيان ١٢/٤، ترجمة ٦٢٥. وفيه أن الكتاب المذكور أعلاه يقع في ألف ورقة.

تعريف الخبز :

الخبز اسم جنس يطلق على المادة الغذائية التي تجهز من أي نوع من الدقيق المستخرج من حبوب كالقمح أو الشعير أو الذرة أو الأرز أو غيرها من أنواع الحبوب الأخرى، مهما يكن نوع الخبز أو شكله أو الطريقة التي يجهز بها^(٧). ومن هنا كان العرب يسمون الخبز أحياناً «إبن حبة»، أي المعمول أصلاً من الحبوب، حتى قال الشاعر^(٨):

في حبة القلب مني زرعت حب ابن حبة

وفهم من تعريفات بعض المعاجم العربية، أن الخبز اسم جمع واحدته الخبزة، وهي الطلعة، أي كتلة العجين التي تخبز. وقيل سمي الخبز بهذا الاسم لأن خابزيه يضربونه بأيديهم^(٩)، كي ينسبط ويستدير. ويقال: خبزت القوم وتمرتهم، أي أطعمتهم الخبز والتمر^(١٠).

ويسمى بعض العرب الخبز عيشاً، كما كان يفعل أهل اليمن^(١١)، والمصريون الذين مازالوا يسمونه العيش أيضاً^(١٢). وكان قدماء المصريين كذلك يستعملون كلمة الخبز في لغتهم لتدل في كثير من الأحيان على الطعام^(١٣). ويسمى الخبز عند العرب أيضاً «أبو جابر»^(١٤). ويقول ابن بطوطة إن أهل

(٧)

Pellat, Ch, Khubz, EI², vol, V, p 14.

(٨) نوفل الطرابلسي: صناجة الطرب في تقدمات العرب ١٨٥.

(٩) انظر: لسان العرب، تاج العروس، المنجد، مادة الخبز.

(١٠) المصادر السابقة.

(١١) لسان العرب، تاج العروس، خبز. وانظر أيضاً: ابن سيده: المخصص ١١٩/٤.

(١٢) أحمد أمين: قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية ٢٩٣. ويبدو أن كلمة «عيش»، تطلق على المادة الغذائية الرئيسة في الطعام، فإذا كانت هذه المادة خبزاً، سمي الخبز عيشاً، وإذا كانت أرزاً، سمي الأرز عيشاً كما هو الحال في الكويت. انظر: عبدالعزيز الرشيد: تاريخ الكويت ٢٤.

(١٣) أدولف ارمان، هارمان رانكة: مصر والحياة المصرية في العصور القديمة، ٢٠٥، ٢٠٦.

(١٤) نوفل الطرابلسي ١٨٦، هادي الشربتي: الخبز بين الصناعة والفقه والأدب. مجلة التراث الشعبي. العدد ٧ السنة ٧، ١٩٧٦، ٤٦.

حوليات كلية الآداب

أصفهان كانوا يدعون الخبز «نان»^(١٥)، وهو تعبير فارسي مازال دارجاً حتى اليوم^(١٦). وما زالت كلمتا نَنْ، ونَنَّة، ترددان على لسان الأمهات في المشرق الإسلامي لدى مخاطبة أطفالهن الصغار، للدلالة على حاجتهم إلى الغذاء. أما البربر في المغرب العربي، فإنهم يستعملون كلمة «أَجْرُم» (Aghrum) للدلالة على الخبز^(١٧).

أهمية الخبز :

كان الخبز وما زال مادة غذائية رئيسة لدى معظم الشعوب، كما عدت زراعة القمح والحبوب العامة منذ عهد بعيد دليلاً على مدى تحضر المجتمعات المستقرة. وتبين بعض الإحصاءات التي أجريت في النصف الثاني من هذا القرن، إن الخبز يمثل أكثر من نصف الطعام المأكول في ٥٣٪ من الدول، وأكثر من ٣٠٪ من الغذاء الذي يتناوله ٨٧٪ من دول العالم^(١٨). وقد ارتفعت هذه النسبة في بعض دول العالم الثالث، ومن بينها مصر على سبيل المثال التي ارتفع فيها استهلاك الفرد سنوياً من القمح من ١١٣ كغم عام ١٩٦٣، إلى ٢٠٣ كغم حالياً، علماً بأن المعدل العالمي لاستهلاك الفرد السنوي من هذا المحصول هو ٦٥ كغم^(١٩). ولا بد أن العالم الإسلامي كان يستهلك نسباً أكبر بكثير من القمح وغيره من الحبوب، حيث كان الاعتماد على الخبز كبيراً في غذاء معظم الناس.

وقد نوه الجاحظ ومن بعده داود الأنطاكي بأهمية الخبز الغذائية للإنسان، وعده مادة لا غنى عنها في قوت الناس^(٢٠). وليس ذلك غريباً، فإن الإنسان

(١٥) ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار ٢٠٠.

(١٦) محمد التونجي: المعجم الذهبي - فارس عربي - نان.

Pellat, Khubz, EI², vol. V, p 14.

(١٧)

(١٨) عاطف المليجي: الخبز ٧، موسوعة المعرفة، الخبز ١١٥٢.

(١٩) فهمي هويدي: حديث الثلاثاء عن رغيف الخبز، صحيفة الوطن الكويتية، العدد ٥٠٨٨،

١٨/٤/٨٩، ص ٩.

(٢٠) البخلاء ١٢٦، تذكرة أولي الألباب ١٣٦/١.

يحصل من الخبز على نسبة كبيرة من احتياجات جسمه الغذائية . إذ تقدر السعرات المتولدة من رطل واحد من الخبز بحوالي (١٢٠٠) سعراً . وتزداد هذه السعرات في حالة إضافة شيء من السكر أو البيض أو اللبن إليه^(٢١) . وقد أدرك العرب والمسلمون هذه الحقيقة منذ وقت مبكر، فذكر علي بن سهل بن ربن الطبري من أهل القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي، في كتابه «فردوس الحكمة»، أن الحنطة حارة ليّنة^(٢٢) . وبين الورّاق، نصر بن سيار، في أوائل القرن الرابع الهجري / العاشر الميلادي، ذلك بشكل أوضح في كتابه «الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات» حين قال بصريح العبارة إن «الحنطة مقاربة إلى الحرارة ماهية، وأكثرها غذاءً، وأوزنها وأشدّها عوناً، وهي ألوم الحبوب للناس، والدم المتولد عنها أعدل من الدم المتولد عن سائر الحبوب»^(٢٣) .

وتعد شعوب الشرق الأوسط منذ القدم من أكثر الشعوب إدراكاً لأهمية الخبز، واستهلاكاً له، واعتماداً عليه في الغذاء، خلافاً للهنود وسكان آسيا الشرقية ممن غذاؤهم الأرز^(٢٤) . فقد كان الخبز بأنواعه قوام الطعام في بلاد الرافدين^(٢٥) ، وكذلك كان الحال بالنسبة لقدماء المصريين، الذين وصفهم هرودوت «بأنهم أكلوا خبز»^(٢٦) ، يسعون إليه في حياتهم، ويتمنونه لموتاهم في العالم الآخر^(٢٧) . كما أن ذكر الخبز ٢٦٤ مرة في الإنجيل يدل على مدى أهميته الغذائية لشعوب المنطقة في ذلك الوقت^(٢٨) .

(٢١) محمد ممتاز الجندي : الصناعات الغذائية ٤١/٢ .

(٢٢) فردوس الحكمة في الطب ٣٧٤ .

(٢٣) الورّاق : كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات، ورقة ٢٢ ب .

(٢٤) آدم متر : الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري ٢٩٦/٢ .

Stephen Neil, John Goodwin, Arthur Dowle, Concise Dictionary of the Bible, p 44.

(٢٥) جورج كونتينو : الحياة اليومية في بابل وآشور ١٣٢، ١٣٣ .

Brottero, Jean, The Cuisine of Ancient Mesopotamia, Biblical Archeologist, March, 1985,

p 38.

(٢٦) هرودوت يتحدث عن مصر ١٨٣، وانظر أيضاً : عاطف المليجي ١٠ .

(٢٧) ارمان، رانكة ٢٠١ .

(٢٨) جورج بوست : فهرس الكتاب المقدس ١٦١، ١٦٢، عاطف المليجي ٩ .

حوليات كلية الآداب

وقد امتدت هذه الأهمية إلى العالم الروماني، حيث ذكر جوفينال (Juvenal) في بعض شعره الساخر المشهور «أن الرومان لا يحتاجون إلّا إلى شيئين الخبز والمدرجات»^(٢٩)، (Panem et Circenses). واستمر الخبز بعد ذلك مادة غذائية لا غنى عنها في أوروبا أيضاً. فيروى أن لويس الحادي عشر ملك فرنسا (ت ١٤٨٣م)، دعا أحد جلسائه الأغنياء الذي اشتهر بسوء معاملته للفلاحين إلى مائدته، التي حوت أطيب أصناف الطعام إلّا الخبز، فاستغرب الرجل الغني ذلك. فقال له الملك: «مادمت تقدر بحق قيمة الخبز، وتعدّه مكملًا لا غنى عنه في الغذاء، فليس من العدل أن تكون قاسياً في معاملتك للفلاحين الذين يشقون في فلاحه الأرض ليوفروه لك»^(٣٠).

ولدى ظهور الحضارة العربية الإسلامية كان الخبز يشكل غذاء جميع سكان الدولة الإسلامية تقريباً^(٣١)، واستمر ذلك في العالم الإسلامي حتى اليوم. ويشير أحمد أمين إلى أنه عثر في مصر على ميزانية أسرة متوسطة الحال، وصغت عام ١٨٥٠م، تبين أن تكاليف الخبز لهذه الأسرة يأتي في المرتبة الثانية بعد اللحم^(٣٢). وقد أطلقت على الخبز في بعض المناطق مسميات تدل على أهميته كالعيش، والمعيشة، والقوت باعتباره العنصر الرئيس الذي يضمن حياة الناس^(٣٣). وتوضح بعض الأمثال الشعبية في مصر جوانب من هذه الأهمية ومن بينها: «إن صح العيش، يبقى الباقي بشرقة»، أي ترفاً، «ضعيف ويأكل ميت رغيف»، «ما التقاش العيش ينقشه، جاب له عبد يلطشه»^(٣٤). كذلك توحى بعض الأمثال الشعبية العراقية إلى ارتباط الخبز بالحياة لمن لا يزال له نصيب في الحياة الدنيا: «إله خبزّه بالدنيا»، كما قال عمن حانت منيته «خلصت خبزته». وهناك من هذه الأمثال ما يدل على ارتباط الخبز بالسعي وراء القوت وذم من لا يفعل ذلك،

Bread, Enc. Brit., vol, IV, p 64.

(٢٩)

(٣٠) موسوعة المعرفة «الخبز» ١١٥٢.

(٣١) آدم متز ٢/٢٩٦.

(٣٢) أحمد أمين ٣٩٠.

(٣٣) المصدر نفسه ٢٩٣. وانظر أيضاً 43 Pellat, Khubz.

(٣٤) أحمد أمين ٦٦، ٦٧، ٨٧.

فيقال: «فلان يُدّور خبزته» لمن يحاول توفير رزق عياله، وفلان خبزه جُوءَ السلة» أي أمن احتياجاته الأساسية^(٣٥).

ولدينا شواهد شعرية عديدة تؤكد الأهمية الغذائية للخبز، منها قول سعد بن عباد^(٣٦):

من شاء يملك حفظ صحة جسمه
فليجعلن غذاءه في أربع
من لحم ساعته، وخبز نهاره
ومنها قول أبي الشمقمق^(٣٨):

ما أجمع الناس لدنياهم
وقد دنا الفطر وصبياننا
فلو رأوا خبزا على شاهق
ولو أطاقوا الجمز ما فاتهم
وقال ابن الحجاج^(٤٠):

أين نصيبي من الطعام وما
قطعة لحم في وزن خردلة
كما قال ابن النقيب الفقيسي^(٤١):

(٣٥) هادي الشربتي ٤٧.

(٣٦) علي شلق: الطعم في الشعر العربي ٢٤١.

(٣٧) القهوة: من أساء الخمر، تذكرة أولي الألباب ١/٢٦٤.

(٣٨) علي شلق، ٢١٩، وأبو الشمقمق هو محمد بن مروان، شاعر بصري هجاء من موالى بني أمية. له أخبار مع شعراء عصره كبشار بن برد، وأبي العتاهية، وأبي نواس. توفي أواخر القرن الثاني للهجرة. انظر: الأغاني، ٣/١٨٨، ١٨٩، تاريخ بغداد ١٣/١٤٦، الأعلام ٨/٩٧، ٩٨.

(٣٩) الجمز: السير بسرعة. تاج العروس جمز.

(٤٠) علي شلق ٢٠٢، وابن الحجاج هو حسين بن أحمد الثيلي البغدادي، شاعر فحل في العصر البويهي، غلب على شعره الهزل مع عذوبة وسلامة من التكلف، (ت ٣٩١ هـ). انظر: تاريخ بغداد ٨/١٤، بيتمة الدهر ٣/٣١ - ٥٧، معجم الأدباء ٩/٢٠٦ - ٢٣٢، سير أعلام النبلاء ١٧/٥٩ - ٦١.

(٤١) المصدر نفسه ٢٣٠، وابن النقيب هذا هو الحسن بن شاوور بن طرخان بن الحسن بن النقيب

حوليات كلية الاداب

كيف أقوى على الجهاد وخبزي ما أراه يكفي لسفرة زاد
وهناك أهمية طبية للخبز تضاف إلى أهميته الغذائية. فقد وصف جالينوس
الخبز الخميري النقي لرجل كان إذا خلا بطنه صُرع^(٤٢). وأشار ابن البيطار إلى
ضمادات كان يصنعها جالينوس وديسقوريدس من خبز الحنطة لتسكين الأورام
ومعالجة القوابي المزمنة^(٤٣). وكان الأطباء العرب والمسلمون يوصون بعض
مرضاهم بشدة بتناول خبز القمح، ويحثون الناس على الامتناع عن تناول
غيره^(٤٤). وذهب ابن ربن الطبري إلى أن خبز الخمير، إذا وضع على الورم مع
دهن بنفسج نفع^(٤٥). وأفاد ابن سينا أن الخبز المصنوع من الحنطة الحديثة يسمن
بسرعة. وأشار إلى استخدام الخبز في العلاج، وأن ضماد الخبز أسخن من ضماد
الحنطة بسبب الملح، وأن الخبز إذا خلط بماء وملح وبِل به القوابي نفع
الأعضاء^(٤٦). وتحدثت مجلة المقتطف عن لزقة الخبز، بأن يفت الخبز ويصب عليه
ماء غال ويعصر، ثم يوضع بين صفحتين فوق إناء فيه ماء غال، ويدهن بقليل
من الزيت كي لا يلصق بالجلد. وتستعمل هذه اللزقة في الجروح المفتوحة، والتي
اجتمعت المدة فيها. ويمكن استعمال لزقة الخبز باردة، لتسكين الالتهابات.

الكناني، ناصر الدين، المعروف بالفقيسي، أو الفقيسي (ت ٦٨٧ هـ)، وهو شاعر من أفاضل
مصر، له «ديوان مقاطيع» في مجلدين، وكتاب «منازل الأحباب ومنازه الألباب» في مجلدين،
وشعره عذب. وقد تَبَّه الزركلي إلى تصحيف لقبه أحياناً بالفقيسي في بعض المصادر. الأعلام
٢٠٧/٢، ٢٠/٩، ٢١.

(٤٢) ابن ربن الطبري ٢٠٨، ٢٠٩.

(٤٣) ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية ٤٨/١.

والقوابي جمع قوبا، وهي الحزاز من أمراض الرأس الظاهرة. وتسمى الأبرية، وهي عبارة عن
خشونة منفصلة تتسلخ قشوراً كالنخالة. انظر: تذكرة أولي الألباب ١٤٧/٢.

(٤٤) Ahsan, M.M., Social life Under the Abbasids, p 87 Pellat, Khibz, p 42.

وانظر أيضاً: الرازي: الحاوي في الطب ٦٢/١، ٨٤، ابن جميع: كتاب الإرشاد لمصالح الأنفس
والأجساد، مخطوطة باريس ٢٩٦٣، ورق ٤٩ ب.

(٤٥) ابن ربن الطبري ٣٧٤.

(٤٦) ابن سينا: القانون في الطب ٣٢٦.

وتصنع لزقة أخرى من الخبز واللبن الحليب، لتسكين اللثة التي اجتمعت المدة فيها^(٤٧).

ويبدو أن أهمية الخبز الغذائية والطبية، جعلته مع مرور الزمن، يكتسب مظاهر التقديس والاحترام لدى كثير من الأمم والشعوب منذ القدم^(٤٨). فكان قدماء المصريين على سبيل المثال يقدسون سنابل القمح، ويعتقدون أن الآلهة ايزيس هي التي اكتشفته. وكانوا يجلبون الخبز، ويضعونه في مكانة مرموقة كالقسم به، واتحريم وطئه بالأقدام، وتجنب إلقاء فضلاته، وتسميته بالعيش^(٤٩). وما زالت بعض هذه العادات تمارس في مصر حتى اليوم، فقد أورد أحمد أمين الخبز في كتابه «قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية»، تحت اسم العيش. وقال:

«إن المصريين يجلبونه كثيراً، فإذا رأى أحدهم قطعة من الخبز نحّأها بجانب الحائط، وربما قبلها قبل ذلك، ولا يستحلّون أن يدوسوا عليه»^(٥٠). ومثل هذه العادات ما زالت موجودة أيضاً عند كثير من شعوب العالم الإسلامي. وأشارت بعض الموسوعات إلى استخدام الخبز في الطقوس الخاصة بتقديم القرابين، من قبل كثير من أصحاب المذاهب والمعتقدات الدينية^(٥١)، فالعبرانيون كانوا يقدمون الخبز والدقيق في أثناء تقديمهم الأضحية، كما يدخل الخبز في تقديم القرбан المقدس لدى النصارى. وذكر في الإنجيل أن السيد المسيح قدّم لحوارييه الخبز الإلهي خلال العشاء الربّاني، وهو آخر طعام تناوله معهم وفقاً للمعتقدات النصرانية^(٥٢). كما نُسب إلى السيد المسيح قوله: «ليس بالخبز وحده يحيى الإنسان، بل بكل كلمة تخرج من فم الله»^(٥٣)، دلالة على أهمية الخبز الدينية

(٤٧) المقتطف، مجلد ٤٠/٤٩٩.

(٤٨) موسوعة المعرفة، الخبز ١١٧٠.

(٤٩) عاطف المليجي ١٠، ١١.

(٥٠) أحمد أمين ٢٩٣.

(٥١) انظر: Food of Gods, Enc. of Religion and Ethics, p 63 موسوعة المعرفة، الخبز ١١٧٠.

(٥٢) الكتاب المقدس، إنجيل متى، إصحاح ٢٦/٢٦.

(٥٣) المصدر نفسه، سفر التثنية، إصحاح ٨/٣، إنجيل متى، إصحاح ٤/٤، إنجيل لوقا، إصحاح

٤/٤.

حوليات كلية الآداب

والدنيوية للناس . وفي أثينا كانت النساء تقدمن النذور من الدقيق الذي قمن بطحنه لآلهة الحصاد كي تهبهن الصحة والقوة . وكان الرومان يقدمون للآلهة دقيقاً محمصاً مخلوطاً بالملح . وفي الهند كان يُقدم لإله المطر جاوس (Gaus) كأساً مملوءة بعصيد الشعير، على أمل الحصول على محاصيل وافرة^(٥٤) .

احترام الخبز عند المسلمين :

ويتمتع الخبز لدى المسلمين أيضاً بمنزلة كبيرة من الاحترام والتكريم . فقد ورد ذكره في القرآن الكريم بقوله تعالى : ﴿وقال الآخر إني أراني أحمل فوق رأسي خبزاً﴾^(٥٥) . وتكرر ذكر الحب أي الحبوب في أكثر من موضع في الكتاب للتنويه بأهميته في حياة الإنسان^(٥٦) . ونسب إلى الرسول الكريم قوله : «أكرموا الخبز، فإن الله أنزله من بركات السماء، وأخرجه من بركات الأرض»^(٥٧) . وأوضح السيوطي أن «بركات السماء تعني المطر، وبركات الأرض نباتها . وذلك لأن الخبز غذاء البدن، والغذاء قوام الأرواح، وقد شرفه الله وجعله من أشرف الأرزاق، وأنزله من بركات السماء نعمة منه»^(٥٨) وقال المناوي في شرحه الكبير : «أكرموا الخبز بسائر أنواعه، لأن في إكرامه الرضاء بالموجود من الرزق، وعدم الاجتهاد في التنعم وطلب الزيادة»^(٥٩) . وأورد الغزالي حديثاً منسوباً إلى الرسول ﷺ ، يقول فيه : «لا يستدير الرغيف ويوضع بين يديك، حتى يعمل فيه ثلاثمائة وستون صناعاً، وأولهم ميكائيل عليه السلام، الذي يكيل الماء من خزائن الرحمة، ثم

(٥٤) موسوعة المعرفة، الخبز ١١٧٠ .

(٥٥) سورة يوسف، آية ٣٦ .

(٥٦) انظر السور التالية : البقرة ٢٦١، الأنعام ٥٩، ٩٥، ٩٩، الأنبياء ٤٧، لقمان، ١٦ . يس ٣٣، ق ٩، الرحمن ١٢، النبأ ١٥ .

(٥٧) انظر : الغزالي : إحياء علوم الدين ٤/٦٥، ٦٧، الملا علي القاري : الأسرار المرفوعة في الأخبار الموضوعة ١٠٦، ١٠٧، عبد الغني النابلسي : رسالة في احترام الخبز، ورقة ١٠ ب .

(٥٨) انظر السيوطي : الجامع الصغير ١/٥٥، النابلسي ورقة ١٠ ب .

(٥٩) النابلسي : ورقة ٩ أ .

الملائكة التي تزجي السحاب، والشمس والقمر والأفلاك، وملائكة الهواء، ودواب الأرض، وآخرهم الخباز»^(٦٠). كما أورد عبدالغني النابلسي حديثاً آخر منسوباً للنبي الكريم يقول فيه: «ما استخف قوم بالخبز، إلا ابتلاههم الله بالجوع»^(٦١). ومهما قيل في مدى توثيق بعض هذه الأحاديث^(٦٢)، فإنها تظل من المأثورات التي تعبر عن وجوب احترام المسلمين للخبز، وتقدير الجهود التي تبذل في صنعه، باعتباره مادة غذائية هامة تعتمد عليها حياة الإنسان.

ويتضح هذا الاحترام بشكل جلي في ممارسات ونصوص إسلامية كثيرة، منها عدم جواز دوس الخبز، حتى قال بعض الحكماء: «الخبز يباس ولا يداس»^(٦٣) وقيل: «الاستخفاف بالخبز يورث الغلاء والقحط»^(٦٤). ونسب النابلسي إلى ابن الحاج^(٦٥) أنه «ينبغي على الإنسان إذا وجد خبزاً أو غيره، مما له حرمة مما يؤكل أن يرفعه عن موضع المهنة إلى محل طاهر يصونه، لكن لا يقبله ولا يضعه على رأسه كما يفعل العامة فإنه بدعة...، وكل من عظم الله بتعظيم نعمه، لطف به وأكرمه وإن وقع بالناس شدة، جعل له فرجاً ومخرجاً»^(٦٦). وعقد ابن الحاج فصلاً في كتابه «المدخل» حول التحرز من إهانة القمح، وتبديد صاحب الطاحون له، واستشهد بقول بعض العلماء: «إن القوت إذا امتهن يستغيث لربه عز وجل أن يكرمه»^(٦٧). وكان المرجاني «إذا جاءه القمح لم يترك

(٦٠) الغزالي ١٧٢/٨، النابلسي، ورقة ٩ ب.

(٦١) النابلسي، ورقة ١٢ أ.

(٦٢) الملا علي القاري ١٠٦، ١٠٧، ٣٨٧، ٣٨٨.

(٦٣) النابلسي، ورقة ٩ أ.

(٦٤) المصدر نفسه ورقة ١٢ ب.

(٦٥) ابن الحاج: محمد بن محمد بن محمد، أبو عبدالله العبدري المالكي الفاسي، نزيل مصر وتوفي فيها ٧٣٧ هـ، وهو فقيه معروف أشهر مؤلفاته «مدخل الشرع الشريف على المذاهب»، كشف فيه عن معاييب كان يفعلها الناس ويتساهلون فيها، ابن حجر: الدرر الكامنة ٢٣٧/٤، الأعلام ٢٦٤/٧، وانظر أيضاً:

Vadet, Ibn Al-Hadjdj, EI², vol, III, p 779.

(٦٦) ابن الحاج: المدخل ١٧٥/٤، النابلسي ورقة ١٢ ب.

(٦٧) ابن الحاج ١٦٥/٤، ١٦٦.

حوليات كلية الآداب

أحدًا من فقراء الزاوية ذلك اليوم يعمل عملاً، حتى يتلقطوا جميع ما سقط من الحب على الباب أو في الطريق»^(٦٨)، وذكر الونشريسي، أحمد بن يحيى التلمساني الفقيه المالكي (ت ٩١٤هـ / ١٠٥٨م)، عن ابن حجر العسقلاني بعض الأحاديث بإسناد ضعيف حول إكرام الخبز منها، «أكرموا الخبز، فمن أكرم الخبز أكرمه الله»^(٦٩)، «أكرموا الخبز، وإن من كرامة الخبز، أن لا ينتظر به الادم»^(٧٠). وأخرج ابن ماجة عن عائشة أنها قالت: «دخل النبي ﷺ عليّ، فرأى كسرة ملقاة، فأخذ يمسحها ثم أكلها، فقال: «يا عائشة أكرمي نعم الله، فإنها ما نفرت عن قوم قط فعادت إليهم»^(٧١). وروى أبو هريرة أن النبي ﷺ، نهى عن قطع الخبز بالسكين. وخلص ابن حجر إلى القول: «لا أعلم أحدًا من العلماء قال بجواز إهانة الخبز، ولا نص أحد على المبالغة في تكريمه، كتقبيله مثلاً... وفي الجملة، لا ينبغي مع ورود هذه الأحاديث إهانة الخبز احتياطاً. وأما تعظيمه بأن يجعل فوق الرأس ويقبل، فلا يشرع»^(٧٢). وانبرى عبدالغني النابلسي (ت ١١٤٣هـ / ١٧٣١م)، إلى تأليف رسالة موجزة حول احترام الخبز، وشكر النعمة عليه، وعدم إهانته بنحو دوسه بالقدمين، وندد ببعض طلبة العلم في دمشق عام (١٠٨٧هـ)، ممن كان يقول بجواز إهانة الخبز وإباحة دوسه، وعدم الفرق بينه وبين الأحجار والحشائش^(٧٣).

وقد انعكست نظرة احترام الخبز وإكرامه عند المسلمين على طريقة تقديمه في الطعام، وأكله، ومعاميلته، مما يمكن أن يوصف بآداب الخبز في الحضارة

-
- (٦٨) النابلسي ١٢ أ، والمرجاني هو الشيخ عبدالله بن محمد العرشي، أحد الأعلام في الفقه والتصوف، قدم مصر وعظ فيها واشتهر في البلاد، ثم انتقل إلى تونس حيث أفتى العلماء بتكفيره، فلم يؤثروا فيه، فعملوا عليه الحيلة وقتلوه عام ٦٦٩هـ. انظر:
- الشعراني: الطبقات الكبرى ٢٠٣/١، ترجمة ٢٩٥.
- (٦٩) الطبراني: المعجم الكبير ٣٣٥/٢٢، حديث رقم ٨٤٠.
- (٧٠) الحاكم النيسابوري: المستدرک على الصحيحين ١٢٢/٤.
- (٧١) سنن ابن ماجة ١١١٢/٢، حديث رقم ٣٣٥٣.
- (٧٢) الونشريسي: المعيار المغرب ٨/١١.
- (٧٣) النابلسي، الورقات ٨ ب، ١٢ ب، ١٣ أ.

الإسلامية. ومن هذه الآداب، أن يقدم الخبز على المائدة قبل الأدم، والشروع في أكله دون انتظار غيره من الأدم^(٧٤)، وإكثار الخبز على الموائد. فقد ذكر الجاحظ أن «الناس كانوا يبتخلون من قلّ عدد خبزه، ورأوا أرض خوانه»^(٧٥). ونقل المقرئ عن ابن الطوير، عبدالسلام بن محمد القيسراني في كتابه «نزهة المقلتين في أخبار الدولتين الفاطمية والصلاحية، أن الخبز «كان يرصّ على حافتي السباط الفاطمي في عيد الفطر سواميد، كل واحد ثلاثة أرطال من نقي الدقيق، ويدهن وجهها عند خبزها بالماء، فيحصل لها بريق ويحسن منظرها»^(٧٦). وذكر السمناني في رسالة آداب السفرة^(٧٧)، أن من تلك الآداب أن يبدأ بوضع الخبز أمام سيد القوم حين تمد المائدة. فإذا رفعت السفرة، وجب جمع فتات الخبز أولاً، ثم تطوى السفرة بعد ذلك^(٧٨). ومن الممارسات المكروهة بالنسبة إلى الخبز: قطعه بالسكين، وكسرة إلا إذا قل عدده، واختيار رغيف دون رغيف، وأكل وسطه وترك حواشيه، وأكل ما انتفخ منه وترك الباقي على حاله، وتلوّثه وتغيير رائحته باللحم والسمك، ومسح الأصابع به، ووضع تحت القصعة^(٧٩)، أو وضع المملحة عليه^(٨٠).

وأشار أحمد أمين إلى ضرورة مراعاة الأكل للأدم، خلال تناوله الطعام، حتى لا يضطر آخر الأمر إلى أكل خبزه من غير أدم. واستشهد بالمثل الشعبي المصري الدارج «من حف في غموسه، أكل عيشه حاف»^(٨١). ونوه بارتباط الخبز

(٧٤) ابن الحاج ١/ ٢٢٨، ٢٢٩.

(٧٥) البخلاء ٤ أ.

(٧٦) الخطط المقرئية ١/ ٣٨٧.

(٧٧) السفرة أصلاً طعام يتخذ للمسافر، وقد سميت الجلدة التي يوضع عليها سفرة مجازاً. وتوسعوا في استعمال هذه الكلمة، فأطلقوها على ما يبسط فوقه مطلق الطعام. انظر: النابلسي ورقة ١٠ ب، ١١ أ.

(٧٨) السمناني: رسالة آداب السفرة ٨٥، ٩٤.

(٧٩) القصعة: وعاء يؤكل فيه ويشرب، وكان يتخذ من الخشب غالباً. المعجم الوسيط القصعة.

(٨٠) انظر: البخلاء ٩٤، الموشى ١٩١، ١٩٢، البصائر والذخائر ١/ ٣ ص ١٦٤، إحياء علوم الدين ٦٧/ ٤، ١٦٠/ ٨، المدخل ١/ ٢٢٩، ٢٣٠، احترام الخبز ٩ أ، ١٠ أ، ١١ ب، ١٢ أ.

(٨١) أحمد أمين ٦٩، ٧٠.

حوليات كلية الآداب

بالمُح، وأهميته الاجتماعية في الدلالة على عمق الروابط والصلات، والوفاء بعهود الذين يأكلون الخبز والملح معاً، أي الذين يتناولون الطعام على مائدة واحدة. وهو أمر شائع في مصر وغيرها من ديار العالم الإسلامي، حتى قيل: فلان أكلت معه عيش وملح، وفلان بيني وبينه خبز وملح. وإذا تنكر أحد لهذه الرابطة، نددوا به وقالوا: «فلان يخونه العيش والملح»^(٨٢).

الخلفية التاريخية للخبز:

يتعذر على الباحث أن يتوصل على وجه التحديد واليقين متى وأين بدأ الإنسان يتناول الحبوب، ويتعلم طحنها وعجنها ليصنع منها خبزاً. لكن هذه العملية الحضارية بدأت فيما يبدو مع مرحلة استقرار الإنسان في مستوطنات وقرى، أخذت تنمو مع الزمن وتكون نواة للبيئات الحضارية المستقرة، التي نشأت من تجمع الناس في تلك البيئات منذ آلاف السنين.

وقد يتبادر لبعض الناس تساؤل حول علاقة الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، بالخلفية التاريخية لهذه المادة الغذائية، وهو تساؤل يرى الباحث ضرورة الإجابة عليه قبل الإشارة إلى تاريخه. ذلك أن الخبز هو مادة غذائية حيوية، لم تقتصر على الحضارة العربية الإسلامية، وإنما عرفتها جميع الحضارات الإنسانية القديمة والوسيلة والحديثة. وقد ظهرت حضارتنا وانتشرت في بيئات حضارية عريقة، عرفت حضارة وادي النيل، ووادي الرافدين، وبلاد الشام ووادي السند، فضلاً عن حضارة اليونان والرومان والفرس وغيرهم من الأمم والشعوب التي عرفت صناعة الخبز، وكانت لها خبرات طويلة في زراعة الحبوب وطحنها وعجنها وخبزها وقد استفادت حضارتنا من هذه الخبرات في صناعة الخبز وتنوع أشكاله وأنواعه ومراقبته، ثم طورت هذه الخبرات وتلافت بعض أوجه النقص فيها، وهي ميزة بارزة من مميزات الحضارة العربية الإسلامية، التي تعتبر حضارة وسيطة متأخرة في سلم الحضارات. وسوف نجد من خلال مواكبة البحث

(٨٢) المصدر نفسه ٢٩٣، وانظر أيضاً ص ١٠٠ من البحث.

الكثير من الخبرات المشتركة، والعديد من الأساليب والتقاليد الحضارية القديمة، التي كان لها إسقاطات وتأثيرات واضحة على صناعة الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، والنظر إليه بكثير من الاحترام والتكريم.

وليس من هدف هذا البحث تتبع تاريخ صناعة الخبز في الحضارات السابقة^(٨٣)، لأن ذلك سيخرج البحث عن نطاقه، وإنما يمكن أن نستخلص منها بعض الاعتبارات نجملها فيما يلي:

أولاً: إن خبز عجائن الغلال كان يمارس بشكل أو بآخر منذ آلاف السنين.

ثانياً: إن التعديلات والتحسينات التي أدخلت على صناعة الخبز، كانت تتم ببطء شديد خلال القرون المتعاقبة. وظلت كذلك إلى أن تدخل العلم والتقنية الحديثة في تطوير الصناعات العامة، ومن بينها صناعة الخبز خلال القرن التاسع عشر^(٨٤).

ثالثاً: إن حضارات الشرق القديم، وحوض المتوسط، كانت تتبادل الخبرة والتأثير في كثير من الإنجازات الحضارية، ومن بينها صناعة الخبز وأجهزته كالطاحون والتنور والطابون والفرن وغيرها.

رابعاً: إنه مع اعترافنا بهذا التبادل والتأثير، إلا أننا ينبغي ألا نبالغ فيه،

(٨٣) انظر بعض المراجع حول هذا الموضوع مثل:

أرمان، رانكه: مصر والحياة المصرية في العصور القديمة ٢٠٥، ٢٠٦.

جورج كونتينو: الحياة اليومية في بلاد بابل وآشور ١٣٢ - ١٣٤.

عادل أبو النصر: الزراعة القديمة ٢٤٨.

رنسيان: الحضارة البزنطية ٢٠٠، ٢٠١، ٢٠٦، ٢٠٨، ٢٠٩، ٢٤١.

أشتور: التاريخ الاقتصادي والاجتماعي للشرق الأوسط في العصور الوسطى ٥٥.

Brottero, Jean, The Cuisine of Ancient Mesopotamia, Biblical Archeologist, March, 1985.

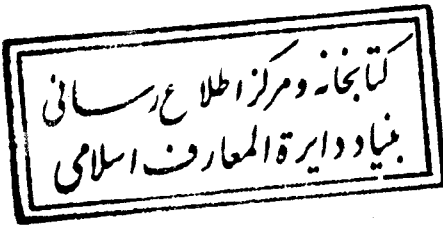
p 38.

J.A.To; J.K.R, Bread, Enc. Brit, vol, IV, p 64.

(٨٤) محمد ممتاز الجندي: الصناعات الغذائية ١٢/٢.

حوليات كلية الآداب

ونسجبه على كل ظاهرة حضارية قريبة التماثل، وبخاصة الإجراءات البعيدة عن الأجهزة المادية، كما هو الحال بالنسبة لأجهزة الرقابة على الخبز والخبازين، أو استخدام الخبز في الأرزاق والجرايات، التي نجد ملامحها في المجتمعات القديمة والوسيطه، ومن بينها المجتمعات الإسلامية في العصور الوسطى. إذ ربما أدى تشابه الظروف، وضرورات الأحوال إلى وقوع تماثل في الإجراءات والمعالجات. وقد أشار أبو حيان التوحيدي إلى شيء من ذلك حين قال: «وما أكثر أن يقال: أخذ فلان عن فلان، وأغار فلان على فلان، والخواطر تتلاقى وتتواصل كثيراً، والعبارة تتشابه دائماً. ومن عرف قوى الطبيعة، وأسرار العقل، لم يستكثر توارد لسانين على لفظ، ولا تسامح خاطرين على معنى حاضر، وباطنه ظاهر»^(٨٥).



(٨٥) أبو حيان التوحيدي: البصائر والذخائر ١/ ٣١٣

الفصل الثاني

الخبز في صدر الإسلام وتطور صناعته

في الدولة الإسلامية

الخبز في الجزيرة العربية في صدر الإسلام:

لم يكن الخبز جديداً على العرب والمسلمين، نظراً لقدم معرفته وصنعه في العالم القديم. ويرتبط الخبز عموماً بزراعة الحبوب التي يصنع منها الخبز، كالقمح والشعير والذرة والأرز وغيرها. ومن هنا كان طبيعياً أن تتوقف وفرته وندرته وأنواعه، على مقدار زراعة تلك الحبوب، وصلاحية نموها في هذه المنطقة أو تلك، وفقاً للظروف المناخية.

ونبدأ بجزيرة العرب باعتبارها النواة التي تكونت منها الدولة الإسلامية، فنجد أنه باستثناء بعض مناطق جنوب الجزيرة ووسطها وشرقها ووahاتها، فإن البيئة الصحراوية هي البيئة الغالبة على معظم جزيرة العرب منذ عهد بعيد. ففي بعض مناطق جنوب الجزيرة، زرع القمح بكميات متوسطة، وكان بعضه يصدر إلى مناطق أخرى في الجزيرة منذ قبل الإسلام. وكانت الضرائب تدفع بالدقيق المصنوع من القمح والشعير والتمر، وعرف العرب هناك السميد والقمح وبعض الحبوب الأخرى وتذريتها، كما زرعوا نوعاً آخر من الحبوب يقال له العَلَس^(٨٦). إلا أن مناطق أخرى في جنوب الجزيرة كبلاد المهرة، كانت كما يقول ابن حوقل: «بلاداً قفرة، ليس بها نخل ولا زرع، وإنما أمواهم الإبل والمعز والدواب، تعلق السمك الصغار المعروف بالورق، وهم وسائر حيوانهم، لا يعرفون الخبز ولا يأكلونه، وأكلهم السمك والألبان والتمور. كما ذكر ناصر خسرو أنه في أثناء

Rodinson, Ghidha, EI², Vol, II, p 1060.

(٨٦)

والعَلَس حَب يُوْكَل، وقيل ضرب من الخنطة. وقال أبو حنيفة الدينوري: العَلَس ضرب من البرجيد، غير أنه عسر الاستقاء، وقيل هو ضرب من القمح يكون في الكمام منه حبتان، ويزرع بناحية اليمن، وهو طعام أهل صنعاء. لسان العرب، عَلَس.

حوليات كلية الآداب

رحلته من الطائف إلى الإحساء، مر بجماعة من العرب، شيوخ في السبعين من عمرهم، فأخبروه «أنهم لم يذوقوا شيئاً غير لبن الإبل طوال حياتهم، إذ ليس في هذه الصحراء غير علف فاسد تأكله الجمال، وكانوا يظنون أن العالم هكذا»^(٧٨). لكن سترابون (Strabo)، الذي رافق حملة إيليوس جالوس (Aelius Gallus) الرومانية الفاشلة لغزو اليمن (٢٥ - ٢٤ ق.م)، تحدث عن منطقة في الحجاز، كانت تعرف نوعاً واحداً من الحبوب أسماه (Gelx)، ربما كان نوعاً من القمح اللين^(٨٨). وأشار ابن المجاور إلى منطقة بين حدان والدرب في شمال غرب اليمن تدعى «بحري»، كانت تزرع الحنطة فيها مرتين في العام. كما ذكر أن أهل الطائف كانوا يزرعون نوعاً جديداً من الحنطة يشبه اللؤلؤ لجودته^(٨٩).

وقد وجدت مزارع للقمح والشعير في منطقة المدينة، حيث ذكر البلاذري أن الرسول الكريم كان يزرع تحت النخل في أرض بني النضير التي آلت إليه، «فدخل من ذلك قوت أهله وأزواجه سنة، وما فضل جعله في الكراع والسلاح»^(٩٠). ويبدو أن مزارع الحبوب الخاصة في منطقة المدينة، زادت بعد الهجرة، إذ نجد بعض المهاجرين يستغلون مناطق زراعية في المنطقة، كما فعل طلحة بن عبيد الله التيمي، الذي بادر إلى زراعة القمح بوادي قناة شمال المدينة. وأفاد ابن سعد أن إحدى مزارع القمح الخاصة به كان يزرع فيها القمح على عشرين ناضحاً، مما يدل على اتساعها^(٩١). أما الشعير فقد كان المحصول الثاني بعد التمر، إذ كانوا يزرعون تحت أشجار النخيل^(٩٢)، ويساعدهم في ذلك خدم

(٨٧) ابن حوقل: صورة الأرض ٤٤، ناصر خسرو: سفرنامه ١٣٩.

Rodinson, Ghidha. p 1058

(٨٨)

(٨٩) ابن المجاور: صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز (تاريخ المستبصر) ٢٥، ٢٦، وانظر أيضاً:

جواد علي: المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام ٥٨/٧.

(٩٠) البلاذري: فتوح البلدان ١٨/١.

(٩١) ابن سعد: الطبقات الكبرى ٢٢٢/٣، وانظر أيضاً: عبدالله إدريس: مجتمع المدينة في عهد

الرسول ٢٠٧، ٢٠٨، والناضح، هو الدابة التي يستقي عليها، والناضح، سقي الزرع وغيره، لسان العرب، نضح.

(٩٢) ابن سعد ٤٠/١، ٤٠٨، أحمد الشريف: مكة والمدينة في الجاهلية وعهد الرسول ٣٥٨.

مملوكون وغلما^(٩٣). كذلك كانت منطقة خيبر تنتج عشرة آلاف وسق من الشعير^(٩٤)، الذي تناسبه البيئة قليلة المطر.

ويتضح مما سبق، أن زراعة القمح والشعير في الحجاز كانت تتم في مناطق ضيقة، مما جعل السكان يستوردون الحبوب من خارج منطقة الحجاز لاستكمال حاجتهم منها. وكانوا يستوردون هذه الحبوب، التي يطلق عليها الميرة، من منطقة اليمامة الزراعية، التي كان يسيطر عليها بنو حنيفة، إذ كانت تلك المنطقة تنتج الحنطة الجيدة بكثرة، والتي كانت تسمى بيضاء اليمامة. وكانت هذه الحنطة تصدر إلى منطقة الحجاز، وبخاصة مكة، بل كانت تحمل إلى الخلفاء لجودتها^(٩٥). كما كان أهل الحجاز يستوردون بعض المواد الغذائية كالقمح والزيت من بلاد الشام^(٩٦). وكان الاستيراد يتم بطريقتين، أحدهما بواسطة قوافل قریش التجارية، وكبار التجار في الحجاز مثل عبدالرحمن بن عوف، وعثمان بن عفان، ودحية بن خليفة الكلبي^(٩٧)، والآخر عن طريق التجار الأنباط^(٩٨). وتحدثنا المصادر أن هذه المواد أرسلت إلى الحجاز في عام الرمادة ١٨ هـ، من الشام والعراق براً. ومن مصر براً وبحراً في عهد عمر بن الخطاب. فقد بعث معاوية بن أبي سفيان من الشام بثلاثة آلاف بعير تحمل الدقيق، وبعث سعد بن أبي وقاص بالالفين من العراق، في حين بعث عمرو بن العاص من مصر ألف بعير تحمل

(٩٣) ابن كثير: تاريخ الإسلام ج ٢ (السيرة) ٢٥٠، الديار بكري: تاريخ الخميس ١/٣٣٧، عبدالله إدريس ١٩٦.

(٩٤) المقرئزي: إمتاع الأسعاع ١/٣٢٨، ٣٢٩. والوسق: حمل بعير، وهو ستون صاعاً بصاع النبي ﷺ. لسان العرب، وسق.

(٩٥) صحيح البخاري، باب المغازي ٧٠، البلاذري: أنساب الأشراف ج ١ (الورت) ١٣٩، ١٤٠، ابن الفقيه: مختصر كتاب البلدان ٢٨، ٢٩، جواد علي ٧/١٦، ٢١، ٣٨، إحسان العمدة: حركة مسيلمة الخنفي ٢٨.

(٩٦) الكتاني: التراتيب الإدارية ٢/٥٢، ٥٣، ١٥٩، جواد علي ٧/١٦.

(٩٧) انظر: الواحددي: أسباب النزول ٤٥٦، المحب الطبري: الرياض النضرة ٣/٤٣، ٤٤، الذهبي: سير أعلام النبلاء ١/٥٠، ابن كثير: تفسير القرآن العظيم ٤/٣٦٦، جواد علي ٧/٢٩٣.

(٩٨) المقرئزي: إمتاع الأسعاع ١/٤٤٥، جواد علي ٧/٣١٣.

حوليات كلية الآداب

الدقيق برأ، وعشرين سفينة تحمل الدقيق والودك بحرأ^(٩٩)، وربما كانت الحاجة المستمرة للحبوب في الحجاز والجزيرة العربية بعامه، هي التي جعلت الرسول الكريم يشجع المسلمين على الزراعة والغرس. فقد رويت عنه ﷺ عدة أحاديث في هذا الشأن من بينها، «ما من مسلم يغرس غرساً، أو يزرع زرعاً، فيأكل منه طير أو إنسان أو بهيمة، إلا كان به صدقة»^(١٠٠)، «من أحيا أرضاً ميتة فهي له»^(١٠١) ولاشك أن ذلك راجع أيضاً إلى ظهور كيان إسلامي جديد قادر على حماية الأراضي الزراعية من النهب والعبث^(١٠٢) فضلاً عن حاجة الناس إلى تلك المواد الحيوية. وينسحب ذلك على قبيلة بني حنيفة، التي استطاعت بقوتها الذاتية، وسياستها الحكيمة أن تحمي أراضي اليمامة الزراعية لمدة طويلة من هجمات القبائل المجاورة، بل إنها أعربت عن استعدادها للتنازل عن نصف حاصلات اليمامة لدولة المسلمين في المدينة، ولسجاح التميمية على التوالي، في سبيل الحفاظ على تلك الأراضي الزراعية من الغزو والاجتياح^(١٠٣).

ومع ذلك، بقيت الحبوب التي يصنع منها الخبز، وبخاصة الشعير والقمح غير كافية، وإن ظل الشعير أكثر توافراً وأرخص ثمناً من الحنطة. وكان طبيعياً والحالة هذه أن يكثر استعماله، وأن يتخذ أكثر الناس خبزهم منه، بمن فيهم الأعراب والفقراء^(١٠٤). كما كان الرسول الكريم والصحابه يكثر من أكل خبز الشعير^(١٠٥). وعد خبز القمح في الغالب غذاء الطبقة المترفة الموسرة لغلاء ثمنه بالنسبة للفقراء^(١٠٦). ورويت أخبار تفيد أن النبي ﷺ قلما كان وأسرته يأكلون

(٩٩) ابن سعد ٣/٣١٥، أنساب الأشراف ٩/٦٢٠، والودك هو دسم اللحم ودهنه، لسان العرب ودك.

(١٠٠) صحيح البخاري، الحرث والمزراعة ١، جواد علي ٧/٢٧.

(١٠١) صحيح البخاري، الحرث والمزراعة ١٥، مسند ابن حنبل ٣/٣٣٨، ٣٨١.

(١٠٢) جواد علي ٧/٢٧.

(١٠٣) الطبري: ٣/٢٧٢، إحسان العمدة ٢٨، ٤٨، ٤٩.

(١٠٤) ابن سعد ١/٤٠، ٤٠٨، جواد علي ٧/٥٨، عبدالله إدريس ١٨٧.

(١٠٥) مالك بن أنس: الموطأ ٢/٩٣٢، ابن الجوزي: مناقب عمر ١٤١.

(١٠٦) جواد علي ٧/٥٧.

خبز البر أي القمح أو خبز الحنطة - ومنها قول عائشة: «ما شبع آل محمد ﷺ، منذ قدم المدينة من طعام البر ثلاث ليال تباعاً حتى قبض»^(١٠٧)؛ وذكر أن عتبة بن فرقد دخل على عمر بن الخطاب وهو يأكل طعاماً جشياً^(١٠٨). من خبز وزيت، فلم يستطع فرقد أن يسيغه، فقال لعمر: يا أمير المؤمنين، هل لك في طعام يقال له الحواري؟^(١٠٩) فقال عمر له: أو يسع ذلك المسلمين؟ قال فرقد: لا والله^(١١٠). وهي رواية تدل مع اخبار مماثلة عن امتناع عمر عن تناول خبز لباب البر، يمتاز به عن جمهور المسلمين الذين كانوا لا يستطيعون الحصول عليه^(١١١).

وكان كرماء الناس يفتخرون بتقديم خبز القمح أو البر إلى نزلائهم. فقد نسب إلى المتخل الهذلي، أبي ذؤيب، قوله^(١١٢):

لا در دري إن أطعمت نازلهم قرف الحتي^(١١٣)، وعندي البر مكنوز

كما كان بعضهم يفتخر بالمداومة على أكله، ومن هؤلاء عبدالله بن حبيب العنبري، أحد أجواد العرب من بني سَمُرَة، الذي كان يقال له «آكل الخبز»، إذ كان يعاف التمر ولا يرغب في اللبن، وكان سيد بني العنبر في زمانه. فكان بنو العنبر إذا فخروا قالوا: «منا آكل الخبز، ومنا مجير الطير، يعني ثور بن شحمة العنبري»^(١١٤). واطلقت قریش اسم هاشم على عمرو ابن عبد مناف، حين هشم الخبز، واتخذ منه الثريد لقومه في مكة قبيل الإسلام، عندما واجهتهم سنة

(١٠٧) انظر: محمد فؤاد عبد الباقي: الوَلُّو والمرجان فيما اتفق عليه الشيخان، حديث رقم ١٨٧١، وروي عن الرسول الكريم ﷺ قوله: «إياكم وخبز البر، فإنكم لن تقوموا بشكره»، الموطأ، صفة النبي ٢٧.

(١٠٨) جشب: الغليظ الخشن من الطعام، تاج العروس جشب.

(١٠٩) الحواري: لباب حنطة مغسولة، البخلاء ٢٠٣، ابن جزلة: منهاج البيان، ورقة ١١٣ أ.

(١١٠) المحب الطبري ٣٦٥/٢.

(١١١) البخلاء ٢٠٣.

(١١٢) البيان والتبيين ١٧/١، لسان العرب برر، جواد علي ٥٧/٧ هامش (٦).

(١١٣) القرف: القشر، والحتي: سوق المقل، وقيل رديته، وقيل يابسة، لسان العرب، قرف حنا.

(١١٤) البخلاء ٢٣٠. جواد علي ٥٧٩/٤.

حوليات كلية الاداب

شديدة جاع فيها الناس، فمدحه أحد شعراء قریش في قوله^(١١٥):
عمرو العلاء هشم الثريد لقومه ورجال مكة مستنون^(١١٦) عجاف
وأشاد به وهب بن عبد قصى بن كلاب قائلاً^(١١٧):
تحمل هاشم ما ضاق عنه وأعيان يقوم بن ابن بيض^(١١٨)
أتاهم بالغرائر متأقات^(١١٩) من أرض الشام بالبر النفيض^(١٢٠)
فأوسع أهل مكة من هشم وشاب الخبز باللحم الغريض^(١٢١)

ويروى أن كسرى ملك الفرس مدح الخبز أيضاً باعتباره طعام أهل الحضرة في الغالب، وفضله على اللبن والتمر طعام أهل البادية الرئيس. فقد ذكر صاحب العقد الفريد أن هوزة بن علي الحنفي، الملقب بذي التاج، «وفد على كسرى، فسأله عن بنيته، فسمى له عدداً. فقال: أيهم أحب إليك؟ قال: الصغير حتى يكبر والغائب حتى يرجع والمريض حتى يفيق فقال له: ما غذاؤك في بلدك؟ قال الخبز. فقال كسرى لجلسائه: هذا عقل الخبز، يفضل على عقول أهل البوادي الذين غذاؤهم اللبن والتمر»^(١٢٢). وقد أشار جواد علي إلى تأثير الغذاء في أخلاق الشعوب فقال: «إن عدم توفر الماء والغذاء بمقدار كاف لشعب يجعل منه جلفاً

(١١٥) ابن حبيب البغدادي: المنق في أخبار قریش ١٢، ١٠٣، ابن سعد ٧٦/١، أنساب الأشراف ٥٨/١. وقد نسب ابن حبيب هذا البيت إلى حذافة بن غانم العدوي، في حين نسب ابن سعد والبلاذري إلى عبد الله بن الزبيري.

(١١٦) مستنون: أصابته سنة مجدية، لسان العرب سنة.

(١١٧) ابن سعد ٧٦/١، المنق ١٠٤.

(١١٨) ابن بيض: هو ثوب بن بيض، رجل من قوم عاد نزل، به قوم فنحس لهم جزوراً سدت طريقاً كانت تسلكه إليه في واد، فقبل سد بن بيض، فذهبت مثلاً. وقيل إن ابن بيض هذا كان موسراً مكثراً يوفي ما عليه، كما يقال للرجل الشريف الواضح النسب «ابن بيض»، انظر: أنساب الأشراف ٥٩/١.

(١١٩) متأقات: مملوءة، المنق ١٠٤ هامش (٣).

(١٢٠) البر النفيض: أي المحمول على النفاض، وهي الإبل التي تقطع الأرض، لسان العرب نفض.

(١٢١) الغريض: الأبيض الطري، لسان العرب غرض.

(١٢٢) ابن عبد ربه: العقد الفريد ٢/٢٤٣، ٢٤٤.

صعباً خشناً كالأعراب، الذين يكرهون كل شيء لا يجدونه عندهم» (١٢٣). ومع ذلك فقد عرف معظمهم خبز الشعير، ورضوا به وامتدحوه، وفي ذلك يقول ابن الرومي (١٢٤):

كالأعراب لم يروا درمك (١٢٥) البر، فهم يكبرون خبز الشعير.
أما الذرة، فقد عرفت في اليمن خاصة، وكان أهل اليمن يصنعون منها خبزاً (١٢٦).

وقد وجد في المدينة وغيرها من حواضر الجزيرة العربية من يتاجر بالحبوب التي كان يصنع منها الخبز، وبخاصة الشعير والقمح. ونهى الرسول الكريم عن قيام بعض التجار بخلط دقيق البر بالشعير، تجنباً للغش، إلا إذا كان الخلط مقصوراً على الاستعمال المنزلي (١٢٧). أما طحن هذه الحبوب، فكان يتم بعدة وسائل منها استخدام الحجارة في سحق الحبوب أو دقها بآلات صلبة. ثم شاع استعمال الأرحية منذ قبل الإسلام، حيث عثر في قرية «الفاو» عاصمة مملكة كندة على عدة أرحية، بعضها ذي قاعدة حجرية ثابتة (١٢٨). وفي العصر الإسلامي، قلما كان يخلو منها بيت من البيوت، بل إن بعض البيوت الكبيرة كثيرة الأنفس، كان يوجد فيها أكثر من رحى لطحن كميات وافرة من الدقيق لصنع خبز يكفي حاجة هذه الأنفس (١٢٩). وكان فيروز، أبو لؤلؤة المجوسي غلام المغيرة بن شعبة، يحترف عدة مهن في المدينة، بينها صناعة الأرحية (١٣٠)، لطحن الدقيق وهي عملية كان يقوم بها مع العجن النساء أو خدام المنازل. ولم يستبعد جواد علي

(١٢٣) جواد علي ١٣/٧.

(١٢٤) ديوان ابن الرومي ١٠٧٢/٣.

(١٢٥) درمك: دقيق الحواري، وهو البر النقي. لسان العرب درمك، البخلاء ٢٢٩.

(١٢٦) ابن حجر: الإصابة ١٣٧/١، ترجمة أوس بن بشير رقم ٥٦٧.

(١٢٧) سنن ابن ماجه، تجارات ٦٣.

(١٢٨) عبدالرحمن الأنصاري: قرية «الفاو»، ٣٩، ٤١، ٥٦، ١٣٧.

وتقع الفاو على بعد (٧٠٠) كم شمال شرق نجران. وتعود آثارها إلى القرون الخمسة الأولى

للميلاد. المصدر نفسه ١٦، ٣١.

(١٢٩) جواد علي ٥٧١/٧، ٥٧٢.

(١٣٠) ابن سعد ٣٤٧/٣، أنساب الأشراف ج ١٠ ورقة ٦٤٠.

حوليات كلية الاداب

معرفة عرب جنوب الجزيرة العربية أيضاً الطواحين الكبيرة التي تدار بقوة الماء، بالإضافة إلى الطواحين التي تديرها الحيوانات، لإنتاج كميات كبيرة من الطحين لبيعه في الأسواق^(١٣١). وقد عرف بعض العرب مناخل الدقيق، وإن كان عامة الناس كما يقول ابن خلدون كانوا يأكلون الدقيق بنخالته^(١٣٢). وروي في هذا الشأن أن الرسول الكريم لم يأكل قط خبزاً منخولاً^(١٣٣)، كما نهى عمر بن الخطاب غلامه يسار بن نمر عن نخل الدقيق، وكان يسار يقول: «والله ما نخلت لعمر الدقيق قط، إلا وأنا له عاص»^(١٣٤). وذكر عمر بن شبة أن عمر كان لا ينخل الدقيق، وينهى أن يتخذ المنخل، ويقول: «إنما عهدنا بالشعير حديث، أما ترضون أن تأكلوا سمراء الشام، حتى تنخلوه^(١٣٥)؟!». كما كان يقول: «لا تنخلوا الدقيق فإنه كله طعام»^(١٣٦).

أما خبز العجين، فكان يتم في الحواضر والأرياف بواسطة التنانير، التي كانت تبنى على مقربة من المنازل. فقد ورد اسم التنور أكثر من مرة في كتب الحديث والأدب^(١٣٧). والتنور في اللغة هو الكانون الذي يخبز فيه، وهو تجويف في الأرض يعمل لهذا الغرض^(١٣٨).

ويقول جواد علي إن التنور من الألفاظ الواردة في عدد من اللغات السامية، وإن التنور العربي، هو نفس التنور البابلي القديم^(١٣٩). وقد كشفت الحفريات الأثرية التي أجرتها جامعة الملك سعود مؤخراً، آثاراً ومعالم هامة في موقع مدينة

(١٣١) جواد علي ٥٧٢/٧.

(١٣٢) ابن خلدون: العبر (المقدمة) ٣٦٢/١.

(١٣٣) مسند ابن حنبل ٧١/٦، الغزالي: إحياء علوم الدين ١٢٣/٧.

(١٣٤) ابن سعد ٣١٩/٣، أنساب الأشراف ٦٢٨/٩.

(١٣٥) عمر بن شبة: تاريخ المدينة المنورة ٨٠٣/٣، وسمراء الشام هي الخبز الأسمر غير النقي. أي

الخشكار. تاج العروس سمر، المعجم الوسيط ٢٣٥/١.

(١٣٦) المحب الطبري ٣٦٧/٢.

(١٣٧) سنن الدارمي، مقدمة ٧، ابن قتيبة: معجم الشعراء ٣٢٩/١.

(١٣٨) لسان العرب تنر، دوزي: تكملة المعاجم العربية ٦٨/٢.

(١٣٩) جواد علي ٥٧٤/٧، لسان العرب تنر.

الربذة الواقعة على بعد حوالي (٢٠٠) كم جنوب شرق المدينة. ومن بين المعالم التي عثر عليها في الربذة التي ظلت قائمة حتى عام ٣١٩هـ / ٩٣١م، عدد كبير من المخابز التي تعود إلى فترات سكنية متعاقبة^(١٤٠). وأغلب الظن أن بقايا هذه المخابز تشبه إلى حد كبير التناير المذكورة في المصادر التاريخية والدينية^(١٤١). كما ورد ذكرها في بعض المصادر الأدبية، إذ أشار إليها حسان بن ثابت في هجاء رهط الشاعر قيس بن عمرو بن مالك الحارثي، المعروف بالنجاشي، كما يتبين في قوله^(١٤٢):

لا بأس بالقوم من طول ومن عظم جسم البغال وأحلام العصافير
كأنكم قصب جوف مكاسره مثقب فيه أرواح الأعاصير
ألا طعان، ألا فرسان عادية إلا تجشؤكم حول التناير

وهنا يتساءل الباحث: هل كان في المدينة بعض التناير العامة في صدر الإسلام؟ فقد ذكر ابن سيدة في المخصص حديثاً يفيد أن الرسول ﷺ مر برجل يعالج طُلْمَةً، وقد عرق من حر النار وتأذى، فقال: «لا تمسه النار أبداً»^(١٤٣). وأفاد ابن حجر في الإصابة، أن الرسول الكريم مر بمرداس المعلم فقال له: «إياك والخبز المرقق». مما يوحي بأن مرداساً هذا كان خبازاً محترفاً^(١٤٤). وقد علق الكتاني على هذه الرواية بقوله: «إنه إذا ثبت هذا الخبر، فإنه يرد قول ابن القيم في الطرق الحكيمة... إنه لم يكن في المدينة من يطحن ويخبز بكراء، ولا من يبيع طحيناً وخبزاً، بل كانوا يشترون الحب. ويطحنونه ويخبزونه في بيوتهم»^(١٤٥). ولا يستبعد الباحث في ضوء ذلك وجود مثل هذا الخباز في المدينة، وربما غيرها من

(١٤٠) سعد بن عبدالعزيز الراشد: الربذة ٥٣.

(١٤١) انظر بقايا هذه المخابز في المصدر نفسه ٥٢.

(١٤٢) ديوان حسان بن ثابت ١٢٢، النجاشي هذا شاعر مخضرم نسب إلى أمه الحبشية. وكان هجاء

فاسقا، رقيق الإسلام، ابن قتيبة: الشعر والشعراء ٣٢٩/١، ابن الأثير: اللباب ٣٨٤/١.

(١٤٣) المخصص، لسان العرب. طلم. والطلمة هي الخبزة غير الناضجة.

(١٤٤) الإصابة ٤٠١/٣، عبدالله ادريس ٢٢٢.

(١٤٥) ابن قيم الجوزية: الطرق الحكيمة ٢٣٣، التراتيب الإدارية ١٠٨/٢،

حوليات كلية الآداب

الحواضر بجزيرة العرب، خاصة بعد اتساع المدينة وتوافد الناس عليها، مع استمرار المخابز البيتية في الوقت نفسه. والمعروف أن الموالي أخذ يتزايد عددهم في هذه الحواضر بعد حركة الفتوح الأولى في صدر الإسلام، وكان منهم من يحترف بعض المهن في المدينة، بموافقة مواليتهم الذين كانوا يأخذون نصيباً من دخولهم^(١٤٦). بل إن جواد علي يذهب إلى أن بعض الناس احترفوا الخبازة منذ ما قبل الإسلام^(١٤٧).

والمعروف أن البدو كانوا في العصر الآشوري يخبزون خبزهم على شكل فطائر فوق سطح معدني محدب كالصاج^(١٤٨). ويرجع استمرار هذه الطريقة في الأوساط البدوية فيما بعد. إذ عرفت هذه الأوساط الطلمة أي الخبز المنبسط، وهو نوع من الفطير المخبوز على حجر محمي أو ملة بمعنى الرماد الساخن^(١٤٩). حتى أن بعض وسائل الخبز هذه مازالت تمارس بين الأعراب إلى اليوم^(١٥٠).

ويفهم من النصوص المنسوبة إلى ذلك العصر، وجود أنواع وأشكال من الخبز هي خبز الشعير، وخبز الذرة، وخبز القمح، وخبز الحواري، وخبز الرقاق الذي وردت أحاديث في النهي عنه^(١٥١). أما أدم الخبز، فكان الخبز يؤكل في الأعم مع التمر، والسمن، والزيت، واللبن والخل^(١٥٢)، في حين كان الخبز يؤكل مع اللحم بدرجة أقل، وخاصة في المناسبات والاحتفالات والمآدب التي كان يقيمها أهل اليسار والرياسة والشرف^(١٥٣). ويعتبر الخبز واللحم أهم مادتين رئيسيتين في

(١٤٦) ابن سعد ٣/٣٣٨. ٣٤٥. أنساب الأشراف ١٠/٦٣٧ - ٦٣٩.

(١٤٧) جواد علي ٧/٥٧٢.

(١٤٨) جورج كوتينيو: الحياة في بلاد بابل واشور ١٣٣.

pellat, khubz, p 42

(١٤٩)

(١٥٠) المصدر نفسه، وانظر أيضاً: روكس العزيزي: معلمة التراث الأردني ٥/٣٤٣.

(١٥١) ابن سعد ٣/٢٨٠، الإصابة ٣/٤٠١، الكتاني ٢/١٠٨، جواد علي ٧/٥٧٢، عبدالله إدريس

٢٤٣.

(١٥٢) انظر: ابن سعد ١/٤٠٨، ٣/٢٧٩.

Rodinson, Ghidha, p 1058.

(١٥٣) ابن سعد ١/٤٠٨، عبدالله إدريس ٢٤٣.

عمل الثريد الذي يصنع من لحم مقطع مسلوق، وقد يوضع معه البصل أو مادة أخرى. وبعد نضج اللحم يثرد الخبز ويلقى عليه المرق واللحم فيسمى الأكل ثريداً. وكان هذا الطعام يعتبر من الأكل المحبب لدى العرب^(١٥٤). وروي في هذا الشأن أن الرسول الكريم كان يأكل أيضاً الثريد باللحم والقرع^(١٥٥)، إلا أن بعض فقهاء العرب كانوا لا يجدون أحياناً أي أدم يأكلون الخبز معه، فيضطرون إلى أكله قفاراً، أي بغير أدم^(١٥٦). ويطلق عليه أيضاً الخبز الحاف، وهو غير الملتوت بسمن أو زيت^(١٥٧). وقد حدث مثل ذلك نتيجة للحصار الاقتصادي والعسكري اللذين فرضا على المدينة في غزوة الأحزاب أو الخندق عام ٥ هـ، واستمرار الجفاف والقحط عام الرمادة ١٨ هـ.

وعلى الرغم من أن بعض المصادر أشارت إلى أن عمر بن الخطاب، قد اتخذ في المدينة داراً للدقيق، جعل فيها الدقيق والسويق والتمر والزبيب وما يحتاج إليه، ليعين به المنقطع والضيف الذي يفد على الخليفة^(١٥٨)، إلا أننا نجد عمر يرفض اقتراحاً من أحد المسلمين أن يبقى في بيت المال مალأً يختزنه لنائبه تحدث أو شيء يكون، وأصر على توزيع كل ما يجتمع في بيت المال على المسلمين سنة فسنة^(١٥٩). بل إنه عمم هذا الإجراء على ولاته في الأمصار^(١٦٠)، وسار على هذا النهج أيضاً علي بن أبي طالب في خلافته^(١٦١). تأسيساً بما كان يفعله الرسول

(١٥٤) جواد علي ٥٧٧/٧.

(١٥٥) الغزالي ١٢٥/٧.

(١٥٦) لسان العرب قفر. وقد يطلق وصف القفار أيضاً على من لا يكرم ضيوفه بتقديم ذبيحة لهم، والاكتفاء بالخبز وبعض الأدم كاللبن. كما حدث مع الشاعر خالد بن عامر الذي رد من لأمه في ذلك فقال:

أنا القفار خالد بن عامر
لا بأس بالخبز ولا بالخائـر
انظر: المصدر نفسه.

(١٥٧) لسان العرب حفف.

(١٥٨) ابن سعد ٢٨٣/٣، أنساب الأشراف ٥٩٤/٨.

(١٥٩) أنساب الأشراف ٥٩٦/٩، المحب الطبري ٣٧٦/٢.

(١٦٠) أنساب الأشراف ٦٠٧/٩، ابن زنجويه الأموال / ٥٦٤، ابن الجوزي: مناقب عمر ١٠٥.

(١٦١) أبو عبيد: الأموال ٣٨٣/٣، ٣٨٤، فتوح البلدان ٥٤٩.

حوليات كلية الآداب

الكريم الذي كان يوزع الفي أولاً بأول، ولا يبقيه ليلة في منزله^(١٦٢). ويبدو أن بعض ولاية المسلمين فيما بعد، أدركوا ضرورة اتخاذ مخازن للغلال لمواجهة الظروف الاقتصادية الصعبة، كما حدث في مصر لمواجهة المجاعات والأزمات الغذائية الناجمة عن ظروف بيئية أو محلية^(١٦٣)، وهو إجراء نجد صدى له في مصر القديمة، كما ورد في سورة يوسف^(١٦٤). وهو أمر سوف يوضح بشكل أوفى لدى الحديث عن الخبز في الأزمات الاقتصادية.

وإذا كان طعام العرب المسلمين في جزيرة العرب في هذا العصر، يمكن وصفه بوجه عام بالبساطة والاعتدال، بحكم البيئة وظروف المناخ^(١٦٥)، إلا أن هذا الوضع لم يستمر طويلاً، إذ أعقب حركة الفتوح العربية الإسلامية تطور حضاري كبير في جوانب عديدة ومتنوعة من حياة المجتمع العربي الإسلامي، بما فيها الخبز والطعام. وقد اعتبر مارتينو ماريو مورينو (M. M. Moreno) أحد الباحثين الغربيين طعام القوم من مظاهر تحضرهم وثقافتهم^(١٦٦)، كما يتضح في تطور صناعة الخبز في الدولة الإسلامية.

تطور صناعة الخبز في الدولة الإسلامية :

بالرغم من أن التطور بصفة عامة كان بطيئاً في العصور الوسطى في معظم

(١٦٢) أبو عبيد ٣٤٤، ٣٥٣، ٣٥٤.

(١٦٣) انظر على سبيل المثال: المقرئزي: إغاثة الأمة ٣، ٣٨، العيني: عقد الجمان، حوادث عام ٨٠٢ هـ. سهام أبو زيد: الحسبة في مصر الإسلامية ٩٦، حياة الحجى: المجاعة والطاعون وأثرهما على سلطنة المماليك، حولى كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية، جامعة قطر، عدد ١٥٣/٧.

(١٦٤) سورة يوسف، الآيات ٤٣ - ٤٩.

(١٦٥) انظر: ابن خلدون ١/٣٦١، ٣٦٢، نوفل الطرابلسي: صناعة الطرب في تقدمات العرب ١٧٩، جواد علي ٥٧٦/٧، ٥٧٧.

(١٦٦) مورينو: المسلمون في صقلية، ٣٥.

وانظر أيضاً: مصطفى عبد الحميد العبادي: صقلية جزيرة التجارة والثقافة، «بحوث ودراسات مهداة إلى عبد الكريم محمود الغرايبة» ١٧٣.

مرافق الحياة، إلا أن هذه المرافق ومن بينها صناعة الخبز، قد شهدت عقب حركة الفتوح العربية الإسلامية، نقلة كبيرة بالنسبة لما كان عليه وضعها في جزيرة العرب في صدر الإسلام. إذ انساحت أعداد كبيرة من عرب الجزيرة في الأقطار والأمصار الجديدة، وتأثروا بكثير من المظاهر الحضارية في تلك البلاد التي كانت تحت حكم الفرس أو الروم. ومن هذه المظاهر أنواع الطعام وصناعته بما فيها الخبز^(١٦٧). ويقول محمد كرد علي: «إن العرب استعملوا معظم الأطعمة الشهية فارسية أو رومية في البلاد التي نزلوها، فمنها ما عربّوه، ومنها ما أبقوه على حاله^(١٦٨). وليس أدل على ذلك من أن الغساسنة العرب لمجاورتهم الروم، أخذوا عنهم «كل شيء طريف ولقمة كريمة ومضغة شهية. وكان لعرب الحيرة من المطاعم والمأكّل ما ليس لأهل نجد، لقرب بلادهم من بلاد الفرس، وأخذهم عنهم رفاغة العيش والناعم من الطعام»^(١٦٩) وتحدثنا المصادر أنه لما هزم أبو عبيد الثقفي الفرس في كسكر سنة ١٣ هـ، جمع الغنائم فرأى من الأطعمة شيئاً عظيماً. فنقله من حوله من العرب، كما أن بعض الفرس حملوا إليه أنواع الأطعمة والأضبصة وغيرها^(١٧٠). وأشار الجاحظ إلى ما تميزت به الروم والفرس من ألوان الطعام الرغيد^(١٧١). وقال زياد بن حنظلة في فتح عمر بن الخطاب إيلياء أي بيت المقدس^(١٧٢):

وألقت إليه الشام أفلاذ بطنها وعيشاً خصباً ما تعد مأكله
فليس غريباً والحالة هذه، إذا تعددت عند العرب المسلمين أنواع الخبز وأشكاله ومصنوعاته، وأن يزيد استهلاكه لوفرة إنتاج الحبوب التي يصنع منها في المشرق والمغرب والأندلس على السواء. فأصبح الخبز لديهم منذ ذلك الوقت،

Rodinson, Ghidha, p 1062.

(١٦٧)

(١٦٨) محمد كرد علي: مآكل العرب، المقتبس ٥٨٩/٣.

(١٦٩) المصدر نفسه ٥٧١/٣.

(١٧٠) تاريخ الطبري ٤٥١/٣، ٤٥٢، ابن الأثير: الكامل في التاريخ ٤٣٦/٢.

(١٧١) البخلاء ١٧٩، كرد علي: مآكل العرب، المقتبس ٥٧٦/٣.

(١٧٢) تاريخ الطبري ٦١٣/٣، النعمان عبد المتعال القاضي: شعر الفتوح في صدر الإسلام ٢٨٣.

حوليات كليفا الاداب

يعتبر مع تفاوت ضئيل «قوام أهل الأرض، وأصل الأقوات، وأمير الأغذية»، وعلى حد قول الجاحظ^(١٧٣) في القرن الثالث الهجري. واستمر على هذا الحال حتى قال داود الأنطاكي عن الخبز في القرن العاشر الهجري: «إنه في الغالب قوام الأبدان، وعين ما أحكمته الصناعة من الحبوب المقيته»^(١٧٤).

والواقع أن بوادر هذا التطور بدأ منذ ما قبل الإسلام، عندما كان التجار العرب وبخاصة تجار قريش، يرتادون البلاد المجاورة لهم كالشام والعراق، ويطلبون على الأطعمة المتوافرة في تلك البلاد. وتحدثنا بعض المصادر أن عبدالله بن جدعان أحد كبار أشرف قريش، جاء بطباخ فارسي ليصنع له مأكولات لا يعرفها أهل مكة، منها الفالوذخ^(١٧٥). وقد يكون الخبز أيضاً على الطريقة الفارسية من بين تلك المأكولات. وعندما توسعت الدولة الإسلامية وتدفقت أموال الغنائم والفي، فرض عمر بن الخطاب بالإضافة إلى العطاء، أرزاقاً للمسلمين بما فيها جريبان من الحنطة شهرياً لكل مقاتل^(١٧٦). وأخذت بوادر التمتع والترف تظهر على المسلمين منذ ذلك الوقت، إذ يروى أن عمر بن الخطاب دخل على ولده عبدالله، فوجده يأكل لحماً مأموماً بسمن. فعلاه بالدرة وقال له: «لا أم لك، كُلْ يوماً خبزاً بلحم، ويوماً خبزاً ولبناً، ويوماً خبزاً وسمناً، ويوماً خبزاً وزيتاً، ويوماً خبزاً وملحاً، ويوماً خبزاً قفاراً»^(١٧٧). وقد علق الغزالي على ذلك بقوله: الاعتدال، فأما المواظبة على اللحم والشهوات فإفراط وإسراف، ومهاجرة اللحم بالكلية إقتار، وهذا قوام بين ذلك»^(١٧٨). ويحدثنا الجاحظ أن عمر بن الخطاب دعي إلى عرس، فرأى قدرا صفراء، وأخرى حمراء، وواحدة مرة، وأخرى

(١٧٣) البخلاء ١٢٦.

(١٧٤) داود الأنطاكي: تذكرة أولي الألباب ١/١٣٦.

(١٧٥) جواد علي ٥٧٦/٧.

(١٧٦) أبو يوسف: كتاب الخراج ١٤٩، أبو عبيد ٣٥١، فتوح البلدان ٥٦٤، والجرب وحده كيل

ومساحة تتغير باختلاف العهود والبلدان، وكان هذا المكيال يتسع في عهد عمر لثمانية أرتال.

صالح العلي: التنظيمات الاجتماعية والاقتصادية في البصرة ١٦٨.

(١٧٧) الغزالي ١٧٩/٨.

(١٧٨) المصدر نفسه.

حلوة، وواحدة محمضة، فكدرها كلها في قدر عظيمة وقال: «إن العرب إذا أكلت هذا قتل بعضها بعضاً»^(١٧٩)، وتدل هذه الرواية بشكل أوضح على بدايات التطور الغذائي في عصر الراشدين. وأشار ابن خلدون في تاريخه إلى شيء من ذلك، عندما تعرف العرب المسلمون في أثناء فتحهم جنوب العراق على طعام الأعاجم، فأخذوا يتساءلون عن خبز الرقاق يحسبونه رقاعاً^(١٨٠). وهناك رواية أخرى للجاحظ تفيد أن عوف بن القعقاع^(١٨١)، الذي كان يدخل في عداد أعراب البصرة، طلب إلى مولاه أن يهيء له طعاماً يشبع من كان يتردد عليه، فلما رأى عوف «الخبز الرقاق والغلاظ، والشواء والألوان، واستطراف الناس للون بعد اللون، ودوام أكلهم لدوام الطرف، وأن ذلك لو كان لوناً واحداً لكان أقل لأكلهم، قال لمولاه: «فهلا جعلته طعام يد، ولم تجعله طعام يدين»، كناية عن تعدد ألوان الطعام، وتناولها باليدين لا بيد واحدة. وعلى الجاحظ على هذه الواقعة أن «ابن القعقاع عربي كره لمولاه أن يرغب عن طعام العرب إلى طعام العجم، وأراد دوام قومه على مثل ما كانوا عليه، وعلى أن الترفة تفتخهم»^(١٨٢) وتفسدهم، وأن الذي فتح عليهم من باب الترفة أشد عليهم مما أغلق عليهم من باب فضول اللذة»^(١٨٣). وأورد الطرطوشي في كتاب سراج الملوك أن السائب بن الأقرع، عامل عمر بن الخطاب على المدائن، استطاب الدرهم أي خبز الحواري أو البر النقي، وكان يقول: «تعودت درهمك أصفهان، إذا وضعت في فمي دخل بطني»^(١٨٤). وأخذ بعض العرب في الدولة الأموية منذ عهد معاوية بن أبي سفيان، في التأنق في الأطعمة وصنع ألوان الطعام، إذ كان معاوية نفسه أكلواً،

(١٧٩) البخلاء ٧٥.

(١٨٠) ابن خلدون ٢/٨٩٠، نوفل الطرابلسي ١٨٦.

(١٨١) هو عوف بن القعقاع بن معبد التميمي الدارمي، وقد مع أبيه على الرسول الكريم. ابن الأثير: أسد الغابة ٤/١٥٦.

(١٨٢) التفتخ: استرخاء المفاصل ولينها، لسان العرب فتح.

(١٨٣) البخلاء ٧٤، ٧٥.

(١٨٤) الطرطوشي ٢٤٣.

حوليات كلية الآداب

حتى ضرب المثل به في ذلك فقليل «آكل من معاوية»^(١٨٥). واشتهر سليمان بن عبد الملك بحبه للطعام والإقبال عليه، بل إن بعض الروايات بالغت في التحدث عن كثرة تناوله العديد من ألوان الطعام في آن واحد^(١٨٦).

وزاد هذا التطور والترف في العصر العباسي بعد أن عرف العرب المسلمون طرائق الأطعمة الفارسية والرومية، وعكفوا على التنوع والتفنن في تجهيز ألوان الطعام، التي لم يكن للعرب الأوائل عهد به، كما يقول صلاح الدين المنجد^(١٨٧). ويروى أن الرشيد كان ينفق على طعامه كل يوم عشرة آلاف درهم، وأن الطباخين ربما اتخذوا له ثلاثين لوناً من الطعام^(١٨٨)، فقد كان الرشيد ذواقاً للجيد من الطعام، على الرغم من أنه لم يكن أكولاً، ولا نهياً في طعامه، إذ كان يشكو من علة ظل يحاول إخفاءها عن الناس حتى تسببت في وفاته. وربما كانت هذه العلة سبباً في تنوع خبز الرشيد، إذ «كان يأكل يومين متواليين خبز السميد، والثالث الحواري، والرابع الخشكار»^(١٨٩)، والخامس والسادس خبز الأرز النقي من خبز التنور^(١٩٠). أما المأمون فقد نقل ابن طيفور عن أحد جلساء هذا الخليفة العباسي الشهير رواية تفيد تعدد ألوان الطعام في بلاطه بدرجة كبيرة، يقول ذلك المجلس: «تغدينا يوماً عند المأمون، فظننت أنه وضع على المائدة أكثر من ثلاثمائة لون. وكلما وضع لون، نظر إليه المأمون وقال: هذا يصلح لكذا، وهذا نافع لكذا»^(١٩١). وعلى الرغم من أن الخليفة العباسي القاهر، اتبع سياسة ترمي إلى التقليل من هذا الترف، إلا أن طعامه مع ذلك كان يشتمل على اثني

(١٨٥) ابن كثير: البداية والنهاية ١١٩/٨، نوفل الطرابلسي ١٨٦.

(١٨٦) البداية والنهاية ١٨٠/٩، السيوطي: تاريخ الخلفاء ٢٥٥.

(١٨٧) صلاح الدين المنجد: بين الخلفاء والخلفاء ٧٨.

(١٨٨) المصدر نفسه نقلاً عن نخلة المدور: حضارة الإسلام في دار السلام ١١٠.

(١٨٩) الخشكار: الخبز الأسمر غير النقي (فارسي)، المعجم الوسيط، الخشكار.

(١٩٠) الطبري ٣٣٩/٨، المنجد ٨٣، نقلاً عن الغزولي: مطالع البدور ٤٢/٢.

(١٩١) ابن طيفور: بغداد في تاريخ الخلافة العباسية ٣٠، المنجد ٧٧، ٧٨، الكروي: طبقات مجتمعة

بغداد في العصر العباسي ٤٠.

عشر لونا من الأطعمة^(١٩٢)، فيما قدرت نفقات المطابخ والمخابز في قصر الخلافة العباسية بعشرة آلاف دينار في الشهر^(١٩٣). وإذا كان هذا الترف قد تدنى في العصور اللاحقة، إلا إنه استمر بدرجات متفاوتة، فقد عقد المستكفي بالله خلال خلافته القصيرة (٣٣٣ - ٣٣٤ هـ)، مجلساً لندمائه تذاكر معهم أنواع الأطعمة، وما قاله الناس في ذلك منظوماً^(١٩٤).

ولم تكن مظاهر هذا الترف المعيشي مقتصرة على بلاط الخلفاء، بل شملت أيضاً حياة كبار رجال الدولة والمتنفذين فيها، والياسير من أصحاب الأموال والتجار والضياع، كالبرامكة، والوزير علي بن الفرات، وابن الجصاص التاجر العراقي الشهير، وأحمد البريدي المنفذ في العهد البويهي، والحسين بن الحسن الواساني صاحب الضيعة المشهورة في قرية خمرايا من أعمال دمشق، وغيرهم كثير ممن أسهبت بعض المصادر في وصف مآذهم وموائدهم ونفقاتهم الغذائية^(١٩٥). لكن مظاهر الترف في العصر العباسي لا تنسحب على جميع العهود العباسية، إذ تدنى هذا الترف في القرن الرابع الهجري إبان النفوذ البويهي، عندما انتقلت خزينة الدولة من الخليفة إلى البويهيين^(١٩٦). كما أن مظاهر هذا التطور والترف المذكورة، لم تعم جميع فئات المجتمع في الدولة الإسلامية، وإن تأثرت بها كذلك على درجات مختلفة بعض قطاعات الطبقة المتوسطة. أما جمهور العامة والفلاحون والملاحون والأعراب، والمستخدمون مثل الزنج والزلط ومن في مستواهم، فكانت معيشتهم أبعد ما تكون عن ذلك الترف، بحكم وضعها في أسفل السلم الاجتماعي والاقتصادي في المجتمع. وكان غذاء بعض هذه الفئات

(١٩٢) آدم متر: الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري ٢٥٨/١.

(١٩٣) المصدر نفسه ٢٥٧/١.

(١٩٤) المسعودي: مروج الذهب ٢٦٧/٤ - ٢٧٦، كرد علي، مآكل العرب، المقتبس ٥٧٩/٣.

(١٩٥) الثعالبي: يتيمة الدهر ٣٥٥ - ٣٦٤، ياقوت: معجم الأدباء ٢٣٣/٩ - ٢٥٣،

ابن حجة الحموي: ذيل ثمرات الأوراق - على هامش المستطرف - ١٩٠/٢ - ١٩٣،

آدم متر ٢/٢٣٠، ٢٣١، ٢٤٩، ٢٥٠، ٢٥١، الدوري: تاريخ العراق الاقتصادي ١٢٢،

١٢٣، ٢٥٥.

(١٩٦) الدوري ٢٢٦.

حوليات كلية الآداب

في الغالب لا يتعدى الوجبة الواحدة في العادة، من خبز شعير أو حنطة مع الأرز والسمك والتمر، وبعض اللحم والكراث والزيت. وقد لا تحصل بعض تلك الفئات كالزنج والزرط من هذا الطعام إلا على سوق الشعير أو الحنطة والتمر^(١٩٧) وقد استغلت أوضاع هذه الفئات الاقتصادية والاجتماعية السيئة، من قبل عدد من الطامحين إلى النفوذ والسلطان، فبشوا في صفوفهم أفكاراً ومبادئ جعلتهم يشعرون بواقعهم السيء، وينضمون تحت لواء أصحاب تلك الأفكار والمبادئ، في ثورات اتخذت شعارها تحسين تلك الأوضاع، كما حدث بالنسبة لثورة الزرط وثورات الزنج وحركة القرامطة في التاريخ الإسلامي^(١٩٨). وربما كانت معيشة الأعراب أصعب حالاً، إذ كان طعامهم في الغالب الخبز واللبن والتمر والزبد، كمال كانوا يحصلون في بعض المواسم على الكمأة والجراد^(١٩٩). ومن هنا لم يكن غريباً أن يقدم بعضهم أكثر من مرة على قطع طرق قوافل الحج والتجارة وانتهابها، وأن ينضم فريق منهم إلى صفوف القرامطة^(٢٠٠). ويبدو أن تدهور الأوضاع السياسية والأمنية والاقتصادية في بعض العصور، قد ساعد على ازدياد عدد المتصوفة والزهاد للتهرب من تلك الأوضاع. وأورد الغزالي طريقة طريفة كان يلجأ إليها بعض الزهاد لتقليل خبزهم اليومي، «فإذا كان أحدهم يأكل رغيفين في اليوم، وأراد أن ينقص ذلك إلى رغيف واحد، أخذ ينقص كل يوم $\frac{1}{28}$ ، أو $\frac{1}{30}$ جزءاً من الرغيف، فيرجع إلى رغيف واحد بعد شهر، دون أن يتضرر جسمه من ذلك، أو يظهر أثره عليه»^(٢٠١). ويلاحظ أن ما يشير إليه البحث هنا من تفاوت معيشي بين فئات المجتمع في بعض أقاليم المشرق

(١٩٧) الطبري ٥٤٦/٧، الجهنياري: الوزراء والكتاب ١٤٦، الدوري ٢٢٦، ٢٥٧، أحمد علي: ثورة الزنج ٨٠.

(١٩٨) الطبري ٥٤٦/٧، ٥٤٧، ابن الجوزي: المنتظم ١١٣/٥، الدوري ٨٣، ٢٥٧.

(١٩٩) البخلاء ١٧٩، الدوري ٢٥٨.

(٢٠٠) ابن الأثير ٥١١/٧، ٥٤١، الدوري ٨٣.

(٢٠١) الغزالي ١٦٣/٨.

الإسلامي ، قد ينسحب بدرجات متفاوتة على معظم أقاليم الدولة الإسلامية الأخرى.

وليس من هدف هذا البحث تتبع هذا التفاوت في تلك المناطق والأقاليم ، بقدر ما يهيمه عرض التطور العام في صناعة الخبز ، الذي ظل المادة الغذائية الرئيسة في طعام المجتمعات الإسلامية . ولعل من أبرز الدلائل على هذا التطور كثرة المؤلفات والرسائل التي وضعت عن الطعام وأصول الطبخ بما فيها صناعة الخبز ، بالإضافة إلى الأبواب الخاصة التي تحدثت عن هذا الموضوع في كتب الأدب والفقه والتاريخ ، كما يتضح جانب من ذلك في الفصل التالي حول صنع الخبز والحسبة عليه .

الفصل الثالث صنع الخبز والحسبة عليه

طحين الحبوب ومراقبته :

تشمل عملية صنع الخبز والحسبة عليه في المدن الإسلامية، طحنه، ونخله، وعجنه، وخبزه، وبيعه، ومراقبة ما يجري من هذه العمليات في المطاحن العامة والمخابز العامة والأسواق، أما بالنسبة لطحن الدقيق المنزلي، فقد كان يتم بواسطة الأرحية اليدوية، التي قلما كان يخلو منها بيت من البيوت. والمعروف أن الرحي المنزلية هي التي تدار بمقبض يدوي، إذ يوضع الحب في فتحة وسط الحجز العلوي من الرحي، فيتحول بعد سحقه إلى دقيق (٢٠٢). وقد وصف البحري عمل الرحي هذا بقوله: (٢٠٣).

معدة أولية كرحى البزار
تُلقي حَسَبًا، وتلقي دقيقاً

وكانت عملية الطحن هذه من اختصاص النساء أو الخادومات في البيوت الكبيرة التي كان يوجد فيها أكثر من رحي، لتلبية احتياجات أفراد البيت العديدين من الخبز (٢٠٤). إلا أن فقهاء، المالكية والأباضية يذهبون أحياناً إلى أن الزوجة يمكن أن لا تجبر على طحن القمح، وأن على زوجها في هذه الحالة أن يزودها بالدقيق. وليس بقمح غير مطحون (٢٠٥).

وكان هناك نوع من الأرحية الحجرية الكبيرة في المدن خاصة تديرها البهائم، وعرفت لذلك برحي البهائم. وتطحن هذه الرحي الحبوب لحساب الناس، أو لحساب الطحانين وتجار الدقيق الذين يبيعونه في الأسواق (٢٠٦).

(٢٠٢) جواد علي ٥٧٢/٧، ٥٧٢.

(٢٠٣) ديوان البحري ١٥٥/٢، علي شلق: الطعم في الشعر العربي ٨٨.

(٢٠٤) جواد علي ٥٧٢/٧.

(٢٠٥)

(٢٠٦) جواد علي ٥٧٢/٧.

ويغلب على الظن ان المطاحن التي كانت في منطقة الإحساء في عهد القرامطة، هي من هذا النوع. إذ كانت هذه المطاحن كما يقول ناصر خسرو «تطحن الحبوب للرعية مجاناً، ويدفع فيها السلطان نفقات إصلاحها وأجور الطحانين» (٢٠٧).

وهناك أيضاً أرحية مائية تدار بواسطة قوة جريان مياه الأنهار والوديان، حيث كان الناس يفضلونها على رحي البهائم (٢٠٨). وكانت هذه الطريقة معروفة عند أهل اليمن قبل الإسلام، فقد ذكر الهمداني أن أهل اليمن في بعض الأودية، كانوا يديرون مطاحنهم بالماء (٢٠٩). وقد وصف اليعقوبي رحي كبيرة من هذا النوع في بغداد، تعرف «برحي البطريق، نسبة إلى بطريق بعثة ملك الروم إلى المنصور العباسي، وهندسها فنسبت إليه. وكانت هذه الرحي تضم مائة حجر، وتغل في كل سنة مائة ألف درهم. (٢١٠)» كما يحدثنا ابن حوقل عن عدة نماذج من أرحية الماء هذه، حيث كان في الموصل «وسط دجلة مطاحن تعرف بالعروب» (٢١١). يقل نظيرها في كثير من الأرض، لأنها قائمة في وسط ماء شديد الجرية، موثقة بالسلاسل الحديد، في كل عربة منها أربعة أحجار، ويطحن كل حجرين في اليوم واللييلة خمسين وقرأ (٢١٢). وهذه العروب من الخشب والحديد، وربما دخل فيها شيء من الساج (٢١٣) «ويضيف ابن حوقل أنه كان في مدينة «بلد»، القريبة من الموصل، عروب أي مطاحن مائية كثيرة، كما كان بمدينة «الحديثة» جنوب الموصل، عدة مطاحن مماثلة تعمل في وسط دجلة، إضافة إلى تلك التي كانت في تكريت، وعكبرا، والبردان القريبة من بغداد، وأشار إلى مطاحن مائية كثيرة أخرى في مدينة الرقة، وقلعة جعبر على الفرات، وكذلك في تفليس بأرمينية،

(٢٠٧) ناصر خسرو ١٤٤، آشور ٢٠٣.

(٢٠٨) الغزي ٥٦، وعلم الملاحه ١١٤.

(٢٠٩) الهمداني ٢٢٦، جواد علي ٥٤٢/٧.

(٢١٠) اليعقوبي: كتاب البلدان ٢٤٣، آدم متز ٣٥٧/٢، ٣٥٨.

(٢١١) العرب هنا هي العربات، واحدها عربة، وهي سفن رواكد كانت في دجلة، لسان العرب، تاج العروس عرب.

(٢١٢) الورق: حمل البغل أو الحمار، لسان العرب وقر.

(٢١٣) ابن حوقل ١٩٨.

حوليات كلية الآداب

وبلدة «بم» في إقليم كرمان^(٢١٤). كما كان في مدينة غرناطة الأندلسية مائة وثلاثون رحي من هذا النوع^(٢١٥). بالإضافة إلى أرحية مائية عديدة كانت تديرها العيون الكثيرة المحيطة بالسوق الرئيس لمدينة بلرم عاصمة الحكم العربي الإسلامي في جزيرة صقلية.

وعرفت الطواحين الهوائية أيضاً في المشرق منذ القرن الأول الهجري / السابع الميلادي، وربما أبعد من ذلك. إذ أشار إليها فيروز أبو لؤلؤة المجوسي، وهو فارسي من نهاوند، وذلك قبيل اغتياله عمر بن الخطاب. ويروي المسعودي أن عمر مر بفيروز وقال له: «ألم أحدث عنك أنك تقول: لو شئت أن أصنع رحي تطحن بالريح لفعلت؟»^(٢١٦) كما أشير إليها بشكل أوضح في القرن الرابع الهجري / العاشر الميلادي في كرمان وسجستان، حيث تشتد سرعة الرياح هذين الإقليمين خلال الصيف. وقد استغل أهل تلك البلاد هذه الظاهرة الطبيعية، في نصب أرحية تدار بقوة الهواء. ونقل متروصفاً للرحالة السويدي سفن هيدن (sven Hedin) لمثل هذه الطواحين في تلك المناطق فقال: «يبدأ هبوب الرياح الشمالية حوالي منتصف يونيو، ويستمر شهرين، وتنصب الطواحين لأجلها خاصة. وللرحى ثمانية أجنحة (مراوح)، وتكون وراء عمودين ينفذ بينهما الهواء كالسهم. وتقوم الأعمدة بشكل عمودي على قائم عمودي أيضاً، طرفه الأسفل يحرك حجراً، فيدور هذا الحجر على حجر آخر^(٢١٨) أي الرحي. وأشار الغزولي إلى التحكم الذي كان يتم في سرعة تلك الطواحين، بواسطة منافس تغلق وتفتح فيها. وقال: «ولهم في الأرحاء منافس تغلق وتفتح لثقل شدة دورانها وتكثر، وذلك أنها إذا كانت قوية أحرق الدقيق فخرج أسود، وربما حمى الرحاء

(٢١٤) ابن حوقل ١٩٨، المقدسي: أحسن التقاسيم ٤٦٥.

(٢١٥) لسان الدين بن الخطيب: اللوحة البدرية في الدولة النصرية ٢٥.

(٢١٦) ابن حوقل ١١٧.

(٢١٧) المسعودي: مروج الذهب ٣٢٠/٢.

(٢١٨) ابن حوقل ٣٥٠، مترو ٣٥٨/٢.

فانغلق، فهم يحتاطون لذلك بما ذكرناه^(٢١٩). وقد عرفت الرحي الهوائية بعد ذلك في الغرب الإسلامي، حيث يذكر ابن صاحب الصلاة، أن الحاج يعيش المهندس بنى عام ٥٥٥ هـ / ١١٦٠ م مدينة الفتح في جبل طارق، بطلب من عبد المؤمن بن علي سلطان الموحدين، الذي لقب بأمر المؤمنين. ويضيف أن الحاج يعيش المهندس «صنع في أعلى الجبل رحي تطحن الأقوات بالريح، عاينها الثقات مدة البناء المذكور. فلما رجع إلى مراکش فسدت الرحي لعدم الاهتبال بها»^(٢٢٠). ويقول عبد الهادي التازي محقق كتاب «المن بالإمامة على المستضعفين بأن جعلهم الله أئمة وجعلهم الوارثين»، إن هذه أول مرة فيما نعلم تقام مثل هذه الرحي في الغرب الإسلامي^(٢٢١). ويذكر أن طواحين الهواء لم تعرف في أوروبا قبل القرن الثاني عشر الميلادي^(٢٢٢).

ويلاحظ انتشار المطاحن العامة في المدن بشكل خاص، في حين ظلت الأرحية اليدوية تستخدم في الريف. وعلى ابن الحاج ذلك بوضوح قائلاً: «إذ ليس كل الناس يقدر على عمل الطاحون في بيته، وليس كل الناس أيضاً يقدر أن يطحن بيده، وليس كل الناس أيضاً يقدر على شراء جارية أو عبد يطحن له. وصاحب الطاحون قد رفع هذه الكلفة عن إخوانه المسلمين». وأضاف أنه كان لصاحب الطاحون صبي يأخذ القمح من البيوت، ويأتي به للطحن، ويرده إلى صاحبه^(٢٢٣). وأشار يحيى ابن عمر في كتابه «أحكام السوق» إلى أن أصحاب الأرحية الطحانين كانوا يأخذون مكساً، أي أجراً مقابل طحنهم قمح الناس، ونوه إلى ضرورة أن يكون ذلك بكيل معلوم مقداره عند الجميع، مما يدل على أن

(٢١٩) متر ٢/٢٥٩، نقلا عن مطالع البدور للغزولي ١/٥٠.

(٢٢٠) ابن صاحب الصلاة: المن بالإمامة على المستضعفين ١٤٢. أما الاهتبال فهو الإسراع إلى اغتنام الفرصة. المعجم الوسيط اهتبل.

(٢٢١) المصدر نفسه.

(٢٢٢) انظر الموسوعة العربية الميسرة، مادة طاحونة الهواء ١١٤٥.

R. W. Windmill, Enc, Brit, 1962, Vol, 23, p657.

(٢٢٣) ابن الحاج ٤/١٥٥، ١٦٤.

حوليات كلية الآداب

الطحانين في المغرب الإسلامي كانوا يأخذون أجرهم على عملية الطحن دقيفاً، بكيل معين في القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي^(٢٢٤). ويذكر في هذا الشأن أن الرحي أصبحت شعاراً تقليدياً يدل على حرفة الطحانين، الذين كانوا يظهرن هذا الشعار في المواكب التي كانت تشارك فيها مختلف الأصناف، في أثناء الاحتفال الشعبي ببعض المناسبات الاجتماعية^(٢٢٥).

أما مراقبة عملية الطحن، المعروفة بالحسبة على الطحانين أو الدقاقين الذين يحولن الحبوب إلى دقيق. فقد تناولها مؤلفو كتب الحسبة بشيء من التفصيل. وتتلخص الأمور التي يراعيها المحتسبون في مراقبتهم الطحانين، في عدم احتكار الطحانين الغلة، وعدم خلط رديء الخنطة بجيدها، ولا عتيقها بجديدها، وأن يتأكد المحتسب من غربلة الطحان الحبوب من التراب، وتنقيتها من الزوان، وتنظيفها من الغبار، واختبار دقيق القمح حتى لا يكون قد خلط بدقيق حبوب أخرى كالشعير والذرة، والحمص، والفلول، وهو أمر جوزه الرسول الكريم بالنسبة للدقيق الذي يصنع منه الخبز البيتي، وليس الخبز السوقي^(٢٢٦). كما يتأكد المحتسب من عدم الطحن على أثر نقر حجر الطاحون، للضرر الذي يحدثه اختلاط الدقيق ببقايا مخلفات عملية نقر الحجر، وكثرة دوس الغلة، أي طحنها جيداً حتى يأتي الدقيق ناعماً، وتفقد صحة موازين الطحانين التي توزن فيها الحبوب قبل طحنها وبعده، وضرورة كتابة اسم صاحب كل دقيق وعنوانه في شارة تعلق على قفة اوزنيل دقيق، وذلك حتى لا يختلط دقيق الناس بعضه مع بعضه الآخر، والتأكد من سلامة الأكياس التي يوضع فيها الدقيق المطحون، حتى لا يكون فيها ثقب تؤدي إلى تسرب الدقيق في الطريق، وإلزام الطحانين بتزويد أصحاب المخابز بكميات معينة من الدقيق كل يوم، حتى يصنعوا منها الخبز

(٢٢٤) يحيى بن عمر: أحكام السوق ١٠٥.

(٢٢٥) ابن الجوزي: المنتظم ٣٨/٩، ١٠/١٤٩، الدوري: نشوء الأصناف ١٤٥، الشخيلي: الأصناف ١٢٧، ١٢٨.

(٢٢٦) انظر: سنن ابن ماجة، تجارات ٦٣.

لبعض الناس ، الذين يشترون الخبز من الأسواق^(٢٢٧). وزاد ابن الحاج على ذلك ضرورة التأكد من نظافة عمال المطاحن وطهارتهم ، والتحفظ الشديد أن لا يصيب الدقيق المطحون شيء من أرواث الدواب التي تقوم بعملية تحريك حجر الطاحون ، والحرص على عدم اتباع ما كان يفعله بعض الطحانين من شراء القمح من بعض الناس بثمن معلوم ، ثم لا يعطيهم ثمنه إلا دقيقاً مقسطاً ، وأن لا يطحن المسلم قمحه في طواحين أهل الكتاب ، وأستخدامهم عمالاً مسلمين فيها. وحذر من انتشار هذه الظاهرة في القرن الثامن الهجري (الرابع عشر الميلادي) ، دون أن يوضح سبب هذه الظاهرة. كذلك دعا ابن الحاج المحتسب إلى التأكد من أمانة الصبي وتقواه ، الذي يأخذ القمح من البيوت ويردها إليها ، حفاظاً على حرمة المنازل ، ومنع نساء البيوت من الوقوف لصبي الطاحون ، وعدم تبديد القمح من قبل الحمالين ، وتخصيص من يكنس الحبوب المتناثرة ويلتقطها ، وهي أمور يبرر معظمها الاهتمام الفقهي بطهارة الدقيق واحترامه وعدم تبديده ، والحفاظ على التقاليد الاجتماعية الإسلامية^(٢٢٨).

نخل الدقيق ومراقبته :

أما نخل الدقيق ، فكان معروفاً في صدر الإسلام ، على الرغم مما ذكر أن الرسول الكريم ما رأى منخلا ، ولا أكل خبزاً منخولاً^(٢٢٩). فقد روي أن الرسول نفسه وصف لمريض آتاه «البغيض النافع»^(٢٣٠) ، أي النخالة المخلوطة بعسل النحل ، مما يدل على معرفته النخالة. وبالغت بعض الروايات حين ذهبت إلى القول أن الصحابة في عهد النبي ﷺ ، لم يكن لديهم مناخل^(٢٣١) ، ذلك أن

(٢٢٧) الشيزري ٢١ ، ابن الأخوة ١٥٢ ، ١٥٣ ، ابن الحاج ٤/١٥٧ ، ١٦٢ ، ١٦٤ ، ١٦٥ .

(٢٢٨) ابن الحاج ٤/١٥٧ - ١٥٩ .

(٢٢٩) مسند ابن حنبل ٦/٧١ ، فتنك خبز ٦/٢ .

(٢٣٠) مسند ابن حنبل ٦/١٣٨ ، ٢٤٢ ، صحيح البخاري ، طب ٨ .

(٢٣١) مسند ابن ٥/٣٣٢ ، ٦/٧١ ، صحيح البخاري ، أطعمة ٢٣ .

حوليات كلية الآداب

بعض المصادر ذكرت أن بيت علي بن أبي طالب كان فيه منخل^(٢٣٢). وقد سبقت الإشارة إلى نهي عمر بن الخطاب عن نخل الدقيق^(٢٣٣)، مما يؤكد أن بعض الناس كانوا في صدر الإسلام ينخلون الدقيق^(٢٣٤). وإن كان معظم العرب في الجزيرة العربية ظلوا يأكلون الحنطة بنخالها كما يقول ابن خلدون^(٢٣٥). لكن عملية نخل الدقيق شاعت فيما بعد، حتى أصبحت ملازمة للدقيق قبل عجنه في كثير من الأساط، وبخاصة في المدن، على الرغم مما ذكر في بعض كتب الفقه، من أن نخل الدقيق يعد بدعة محدثة^(٢٣٦). فقد نوه الرسول الكريم وبعض كتب الفلاحة بفوائد طيبة لنخالة الدقيق^(٢٣٧). والواقع أن عملية نخل الدقيق أصبحت ضرورية في صناعة الخبز بسبب الشوائب التي كانت تدخل في الدقيق نتيجة لعملية الطحن، إضافة إلى الترف الحضاري الذي يهدف إلى التألق في جودة الخبز.

أما الحسبة على نخل الدقيق، فكان المحتسب يلزم الطحان بتغيير مناخل الدقيق في كل ثلاثة شهور، أو أقل من ذلك لضمان استمرار جودتها^(٢٣٨). كما يتأكد من نخل الدقيق مراراً بالمناخل الكثيفة أي ضيقة الخروم، وعدم قيام الطحان بخاط دقيق القمح بدقيق شعير منخول^(٢٣٩).

عجن الدقيق ومراقبته:

واختصت المرأة في المنزل أو خادمتها إن وجدت بعملية العجن، التي كانت

(٢٣٢) ابن سعد ٢٤/٨.

(٢٣٣) انظر ص ٢٦ من البحث.

(٢٣٤) ابن سعد ٢٨٠/٣، ابن شبه ٨٠٣/٣، المحب الطبري ٣٦٧/٢.

(٢٣٥) ابن خلدون: العبر ٣٦٢/١، نوفل الطرابلسي ١٨٩.

(٢٣٦) ابن الحاج ١٥٧/٤.

(٢٣٧) صحيح البخاري، طب ٨، الغزي ٥٦، و، علم الملاحه ١١٤.

(٢٣٨) ابن الأخوة ١٥٢.

(٢٣٩) الشيزري ٢٢.

تتم في إجانة او لجن خاص بذلك. وكانت هذه العملية تجري في الغالب بعد صلاة المغرب، ليصبح العجين وقد اختمر تمهيداً لخبزه. أما بالنسبة لخبز السوق، فكان عجان يقوم بعجن دقيقه. وينبغي أن يجاد عجن العجين وعركه، وأن يلقى فيه الملح والخمير بقدر، ويروى من الماء، ويطال عركه حتى يبلغ نهايته، وإذا ألقى البورق في العجين، كان الخبز أطيب وأشد تخلصاً^(٢٤٠).

وأشارت بعض كتب الحسبة إلى ضرورة مراقبة العجائين أي الحسبة عليهم، وإلزامهم بأمور تتضمن نظافة العجين وسلامته. ومن هذه الأمور عدم السماح للعجان أن يعجن بقدميه، ولا بركبتيه، ولا بمرفقيه لأن في ذلك مهانة للطعام، والحرص على عدم تساقط شيء من عرق إبطي العجان وبدنه، وإلزامه بارتداء ملعبه، أي ثوب من غير كم، أو بشت مقطوع الأكمام، وأن يكون ملثماً، اذ ربما عطس أو تكلم فقطر شيء من بصاقه أو مخاطه في العجين. كما ينبغي أن يشد على جبينه عصابة بيضاء لئلا يعرق فيقطر منه شيء في العجين، بالإضافة إلى مطالبة العجان بحلق شعر ذراعيه لئلا يسقط شيء منه في العجين، وأن العجان إذا عجن في النهار، كان لابد من أن يكون بجانبه إنسان في يده مذبة لطرده الذباب عنه^(٢٤١).

وزاد ابن الحاج على ذلك ضرورة تغطية العجين فترة التخمير حتى لا يمسّه الذباب والحشرات، وعدم العجن بماء الآبار المالحه، حتى لا يصير طعم الخبز مرّاً، وأن يتأكد من طهارة الماء وأواني العجن، وما يفرش تحته أو يغطي به، وقال إنه يفضل ان تدور امرأة على البيوت لأخذ العجين، فإن تعذر ذلك فليتخذ صبيّاً عاقلاً عفيفاً أميناً مجرباً لم يبلغ الحلم صيانة لحريم المسلمين^(٢٤٢).

(٢٤٠) ابن مندوبة ٨٨ أ، ٨٨ ب.

(٢٤١) الشيزري ٢٢، ابن الأخوة ١٥٢. وانظر أيضاً: المقرئ: اتعاظ الحنفا ٥٣/٢.

(٢٤٢) ابن الحاج ١٧٣، ١٧٤.

خبز العجين وبيع الخبز ومراقبتها:

أما خبز العجين، فكان من الحرف الضرورية في المجتمع الإسلامي لارتباطه بتجهيز رغيف الخبز. ولذا فقد عد ابن المبرد صاحب «كتاب الحسبة» الخبازة من الصنائع المباركة^(٢٤٣) إلا أنها كأي حرفة أو صناعة، كانت لا تخلو من التلاعب والغش في بعض الأحيان. وأشارت كتب الحسبة والفقه والأدب إلى نماذج من هذا التلاعب نجملها في الأمور التالية:

١ - الاختلاس من عجین أقراص الخبز، أو من الارغفة بعد خبزها. ويبدو أن هذا الاختلاس كان عاما لدى معظم الخبازين والفرانين، لدرجة أن ذلك شاع بين الناس فأطلقوا الأمثال التي تؤكد هذه العادة، ومن بينها المثل الشعبي الشامي الشهير «أعط الخبز لخبازه، ولو سرق نصه». وشبه به المثل الشعبي المصري «أعط العيش لخبازينه لو أكلوا نصه»^(٢٤٤). ويتم الاختلاس من عجین أقراص الخبز بحركة فنية سريعة، في أثناء قيام الخباز برق قرص العجين تمهيداً لخبزه، فيقطع الخباز بهذه الحركة جزءاً يسيراً من قرص العجين، يسقط في إجانة خاصة تحت موضع الرق^(٢٤٥). كما أشار ابن الحاج إلى اختلاس بعض الخبازين رغيفاً أو رغيفين من خبز الناس، وأن من أصحابه من لا يلتفت إلى ذلك الاختلاس، ويتسبب طلب رد ذلك من الخباز، في حين يمنع الحياء بعضهم الآخر من مطالبة الخباز بالخبز المسروق. ومن الناس «من يطلب ذلك لقلّة ذات يده، أو لبخله، مرة يعطيه الفرن ذلك، ويعتّل له بالغلط أو النسيان، ومرة يكابره ولا يعطيه شيئاً»^(٢٤٦). ولم يقتصر اختلاس الخبازين على الخبز فقط، إذ شمل أيضاً بعض أجزاء من المشويات في المخبز والفرن كاللدجاج مثلاً. فقد روى الجزار قصة طريفة في

(٢٤٣) ابن المبرد، مجلة المشرق ٣٥/٣٨٥.

(٢٤٤) أحمد أمين ٦٦.

(٢٤٥) الشيزري ٢٤.

(٢٤٦) ابن الحاج ٤/١٧٠.

ذلك مفادها أن «بعض البخلاء شوى دجاجاً في تنور، فقدمت له واحدة، فوجد فخذاً من الدجاجة قد عدم. فنادى في داره: من تعاطى فعقر، والله لا خبزت في هذا التنور خبزاً مدة شهر. فقال له غلامه وكان ذكياً: يا سيدي، لا تهلكنا بما فعل السفهاء منا. فقال له: ويحك! أما قرأت، واتقوا فتنة لا تصيبن الذين ظلموا منكم خاصة» (٢٤٧)؟!

٢ - عدم انضاج الخبز: وتختلف الدوافع في ذلك، فمنها توفير الخبز للطاقة الحرارية، والإسراع في خبز أكبر عدد ممكن من أخباز الناس، أو لزيادة وزن الخبز السوقي الذي كان يباع بالوزن (٢٤٨).

٣ - حرق الخبز، أو تخفيفه إلى درجة يتعذر معها أكله. وذهب ابن الحاج إلى أنه يتعين على الخباز في هذه الحالة، أن يغرم لصاحب الخبز خبزه (٢٤٩).

٤ - عدم الالتزام بأولية صاحب الدور في الخبز، إلا إذا كانت أقراص عجين متأخر قد أوشكت على التلف.

٥ - تقديم عجين خبز يدفع صاحبه أجره الخباز نقداً، على عجين الخبز الذي تدفع أجرته مشاهرة.

٦ - اختلاط خبز الناس ببعضه ببعض في أثناء عملية الخبز. وكان بعض الخبازين يلجأ إلى صنع علامة خاصة يميز بها كل خبز عن غيره، لتفادي اختلاط الأخبار. وقد أطلق على الفرن الذي يستعمل صاحبه هذه الطريقة اسم «فرن العلامة»، والذي كان الناس يفضلونه على غيره (٢٥٠).

٧ - احماء الفرن بأرواث الحيوانات، مما يؤدي إلى تنجيس الفرن. وذكر ابن الحاج اختلاف الفقهاء حول ذلك، فمنهم من جوز الأحماء بأرواث

(٢٤٧) سورة الانفال اية ٢٥، الجزار ١٩.

(٢٤٨) الشيزري ٢٤، ابن الأخوة ١٥٤، الحاج ١٦٨/٤.

(٢٤٩) ابن الحاج ١٦٩/٤.

(٢٥٠) الشيزري ٢٤، ابن الحاج ١٦٩/٤.

حوليات كلية الآداب

الحيوانات التي يؤكل لحمها، مثل مالك. ومنهم من قال بكراهيته، ومنهم من ذهب إلى منعه المطلق كالشافعي. وأكد ابن الحاج أن طريق السلامة من ذلك، إحماء الفرن بشيء طاهر كالحلفاء والقش وما أشبهها^(٢٥١).

٨ - اصطناع تحسين وجه الخبز السوقي باستخدام بعض المواد، كنور الجلبان الأحمر، والبيسار وهو الفول المطبوخ بالسمن واللبن، والبورق الضار، مما يورد وجه الخبز ويلمعه^(٢٥٢).

٩ - وهناك مأخذ اجتماعي أخلاقي، أخذه ابن الحاج على بعض الأفران والمخابز التي كان «يتجمع فيها الجوّاري والنساء والبنات الأبكار. والشبان والرجال والعبيد، حيث كانوا يتحدثون هناك بأشياء سقطة رذلة ممنوعة في الشرع الشريف، وهي محرمة اتفاقاً». ونصح صاحب الخبز أن لا يرسل إلى الفرن أحداً ممن يخاف عليه أن يشاركهم في شيء من ذلك^(٢٥٣) ولعل هذا المأخذ وغيره مما جعل ابن المبرد يلخص الحسبة على الخبازين «في التقوى، وعدم الغش»^(٢٥٤).

وكان المحتسب يعتمد بالإضافة إلى ذلك إلى تفريق الفرانين على الدروب والأحياء وأطراف البلد، حتى يتمكن جميع سكان المدينة من الاستفادة من تلك الأفران، كما كان يأمرهم برفع سقوف أفرانهم، ويجعل فيها منافس واسعة للدخان، وإصلاح المداخل، وتنظيف بلاط الفرن كل ساعة من اللباب المحترق، والشرر المتطاير، والرماد المتناثر، لئلا يلصق في أسفل الخبز منه شيء، بالإضافة إلى غسل المعاجن وتنظيفها، وينبغي أن يكون في داخل الفرن موضعان أحدهما للخبز، والآخر للسّمك والدجاج وغيرهما من أنواع المشويات، لئلا يسيل شيء من أدهانها على الخبز^(٢٥٥).

(٢٥١) ابن الحاج ٤/١٦٧.

(٢٥٢) الشيزري ٢٣.

(٢٥٣) ابن الحاج ٤/١٧١٢/٧٠.

(٢٥٤) ابن المبرد، مجلة المشرق ٣٥/٣٨٧.

(٢٥٥) الشيزري ٢٤، ابن الأخوة ١٥٥.

وكان المحتسب يحرص على إبعاد من كانت صناعته تحتاج إلى وقود نار، كالخباز والطباخ والحداد، عن حوانيت العطارين والبزارين والنجارين، حتى لا تنتقل النار إليها وتحصل الأضرار^(٢٥٦). ومحدثنا الديار بكري أن نارا شبت في دكان خباز في سوق كان يقع بالقرب من نهر الملعى^(٢٥٧) في بغداد، فاحترق من السوق ثمانون دكاناً، وذلك عام ٤٦٧ هـ / ١٠٧٤ م^(٢٥٨).

ويلاحظ أن الدولة كانت بشكل عام، تحاول دائماً توفير الخبز في الأسواق، وبيعه للناس بسعر مناسب ما أمكنها ذلك، حتى لا يختل البلد عند قلة الخبز. فكان المحتسب يفرض على الطحانين كميات معينة من الدقيق، يزودون بها يومياً المخابز والأفران لتحويلها إلى خبز سوقي، يعرضه الخبازون في الأسواق كل يوم، ويلزمهم بذلك إن امتنعوا منه^(٢٥٩). فكان الخبز في هذه الحالة هو العنصر الرئيس الذي يحافظ على استقرار المجتمع. ومن هنا فقد كان المحتسب منذ العصر الأيوبي، يحتفظ بدفتر يسجل فيه أسماء الخبازين، ومواقع حوانيتهم، لأن الحاجة كانت تدعوه كما يقول الشيزري إلى معرفتهم^(٢٦٠).

وقد أدى تطور الحياة الاجتماعية والاقتصادية في المدن الإسلامية إلى وجود حوانيت وأسواق خاصة بكل حرفة أو صناعة، ومنها الحوانيت التي كانت تختص ببيع الخبز السوقي. فقد ذكر بن سعد في طبقاته. انه كان يوجد في الكوفة في القرن الثاني الهجري أسواق متخصصة، ومنها سوق لأصحاب الخبز^(٢٦١). كما كان في بغداد أسواق للخبز أيضاً في الجانبين الشرقي والغربي منها^(٢٦٢). ومحدثنا ابن

(٢٥٦) الشيزري ١٢.

(٢٥٧) نهر الملعى: نسبة البغدادي إلى أحد القادة المقربين إلى هارون الرشيد، في حين نسبة أبو الفداء إلى الملعى مولى المنصور، تاريخ بغداد ٩٦/١، تقويم البلدان ٣٥٣.

(٢٥٨) الديار بكري ٣٥٩/٢، صباح الشيعلي ٨٩.

(٢٥٩) الشيزري ٢١، ٢٣، أين الأخوة ١٥٣، ١٥٥.

(٢٦٠) الشيزري ٢٢.

(٢٦١) ابن سعد ١٤/٦ (سخاو)، صباح الشيعلي ٧٣.

(٢٦٢) ابن الجوزي: مناقب بغداد ٢٥، جورج المقدسي: خطط بغداد في القرن الخامس الهجري ٢١، ٢٢، ٢٩، الشيعلي ٧٥.

حوليات كلية الآداب

بطوطة أنه عندما انتقل من البصرة إلى الأبله، مر «في بساتين متصلة، ونخيل مظلة عن اليمين واليسار، والبيعة في ظلال الأشجار، يبيعون الخبز والسمك والتمر واللبن والفواكه»^(٢٦٣). ويشير المقرئزي إلى أسواق مصر، وأنه كان على كل صنعة عريف يتولى أمرهم، بما في ذلك الخبازين، إذ كان لعريفهم في القاهرة دكان يبيع بها الخبز، ومحاذها دكان لصعلوك يبيع بها الخبز أيضاً^(٢٦٤). كما كان بعض الباعة المتجولين يتجاوزون الأماكن التقليدية لبيع الخبز، ويبيعونه في أسواق المدينة المركزية، أي في القصبات، مثل قصبة القاهرة التي كانت أعظم أسواق مصر قبل خرابها في أواخر عهد هذا المؤرخ (ت ٨٤٥ هـ). وكان يقال لهؤلاء الباعة أصحاب المقاعد (البسطات)، الذين كانوا يتعرضون باستمرار لملاحقة السلطات لمنعهم من الإقامة في تلك السوق، وذلك «لما يحصل بهم من تضيق الشوارع، وقلة بيع أرباب الحوانيت»^(٢٦٥). ومما يذكر أن حرفة بيع الخبز، كانت لا تقتصر على فئة معينة من الناس، إذ كان ممن احترف هذه المهنة الأديب البصري الشهير أبو عثمان الجاحظ (ت ٢٥٥ هـ)، الذي كان يبيع الخبز والسمك، والشاعر البصري الخبز ارزي (ت ٣٢٧ هـ)، الذي كان يبيع خبز الأرز في حانوت له بسوق المريد^(٢٦٦). إضافة إلى عدة علماء لقبوا بالخباز والخبزي، أو ابن الخباز أو ابن الخبازة^(٢٦٧).

أما أسعار الخبز السوقي، فكانت تتمشى مع سعر الحنطة بوجه عام، وإن كانت تتدخل فيها عوامل أخرى من بينها، اضطراب الوضع السياسي الداخلي،

(٢٦٣) رحلة ابن بطوطة ١٨٩.

(٢٦٤) المقرئزي: إغاثة الأمة ١٩.

(٢٦٥) المقرئزي: الخطط ٩٥/٢.

(٢٦٦) ياقوت معجم الأدباء ٧٤/١٦، ٢١٨/١٩.

(٢٦٧) انظر على سبيل المثال: المسبحي ٢٢٧، الثعالبي: يتيمة الدهر ٢٠٨/٣ - ٢١٣، السمعي:

الأنساب ٣٣/٥، ابن الأثير: اللباب ٤١٩/١، ٤٢٠، السعيد زغلول: فهارس ذبول تاريخ

بغداد ٦٦، ٨٠، ٨١، ٨٨، ١٠٢، ١٠٤، ١١٧، ١١٨، ١٣٨، ١٤٨، ١٧٦، ١٧٧، تاج

العروس خبز.

وحدوث الأوبئة، والمجاعات، والجراد، والكوارث الطبيعية والمناخية، وزيادة السكان ونقصهم، وتدهور قيمة العملة الحقيقية، مما ينشأ عنه تضخم مالي يتمثل في ارتفاع الأسعار، في دورات الغلاء التي شهدتها معظم البلدان، الإسلامية^(٢٦٨)، وهو ما سنحاول معالجته في ختام هذا البحث.

لكن التسعير في حد ذاته كان موضع اختلاف بعض الفقهاء، خاصة وان الرسول الكريم قد رفض التسعير عندما طلب إليه ذلك وقال: «ان الله هو القابض الباسط، والمغلي والمرخص». وفي رواية أخرى «إن الله هو المسعر»^(٢٦٩)، تاركاً ذلك لقاعدة العرض والطلب. وذهب ابن القيم الجوزية إلى أن التسعير ينقسم إلى قسمين، فمنه ما هو محرم، ومنه ما هو عدل جائز. فإذا تضمن التسعير ظلم الناس وإكراههم بغير حق على البيع بثمن لا يرضونه، أو منعهم مما أباح الله لهم، فهو حرام. وإذا تضمن العدل بين الناس مثل إكراههم على ما يجب عليهم من المعاوضة بثمن المثل، ومنعهم مما يحرم عليهم من أخذ الزيادة على عوض المثل، فهو جائز واجب. وخلص إلى القول: «وجماع الأمر، ان مصلحة الناس إذا لم تتم الا بالتسعير، سعر عليهم تسعير عدل لاوكس ولا شطط. وان اندفعت حاجاتهم وقامت مصلحتهم بدونه لم يفعل»^(٢٧٠). أما السبكي فقد حرم التسعير في كل وقت، إلا أنه أورد رأياً آخر بجوازه زمن الغلاء وقال: «إذا سعر الإمام انقادت الرعية لحكمه، ومن خالفه استحق التعزيز»^(٢٧١). وذكر ابن بسام أنه عندما يقرر المحتسب سعر بيع الخبز مثلاً، وجب عليه أن يراعي مصلحة الخباز في ذلك^(٢٧٢). والذي يهمننا واقعياً، أن المحتسب كان يسعر الخبز السوقي في المشرق

(٢٦٨) الدوري ٢٣٦، ٢٣٧.

(٢٦٩) مسند ابن حنبل ١٥٦/٣، ٢٨٦، سنن ابن ماجه، تجارات ٢٧.

(٢٧٠) ابن القيم الجوزية: الطرق الحكمية في السياسة الشرعية ٢٤٢ - ٢٤٤. وانظر أيضاً:

المجيلدي: التيسير في أحكام التسعير ٤٨، ٤٩.

(٢٧١) السبكي: معبد النعم ومبيد النقم ٦٦، قاسم عبده قاسم: أسواق مصر في عصر سلاطين

الماليك ٢٨.

(٢٧٢) ابن بسام: نهاية الرتبة في طلب الحسبة ٢٣.

حوليات كلية الآداب

والمغرب وفقاً لأوزان معينة للرغيف، وبخاصة في الأزمات الاقتصادية، وأن هذا الإجراء كان يتخذ في كثير من الأحوال، كرد فعل ارتجالي لارتفاع الأسعار، دون محاولة من السلطة للبحث عن الأسباب الحقيقية وراء ذلك الارتفاع، كما كان يحدث في مصر في عصر المماليك^(٢٧٣). وكان المحتسب يعتمد في ضبط الأسواق، ومن بينها سوق الخبز، على عريف كل صناعة ومنها الخبز، الذي يتفق الجانبان بين الحين والحين على سعر محدد له. ويقوم المحتسب وأعوانه بجولات تفتيشية في الأسواق للتأكد من عدم الغش فيها، ومن بينها الخبز. سواء من حيث النضج أو النقاء والجودة، أو عدم الانتقاص من وزنه والتلاعب في أسعاره^(٢٧٤). ويحدثنا المقرئ في نفع الطيب أن المحتسب في الأندلس كان «يمشي بنفسه راكباً على الأسواق، وأعوانه معه، وميزانه الذي يزن به الخبز في يد أحد الأعوان، لأن الخبز عندهم معلوم الأوزان، للربع من الدرهم رغيف على وزن معلوم، وكذلك للثمن^(٢٧٥). واقترح السقطي في آداب الحسبة، ضرورة أن يأمر المحتسب جميع الباعة التجار أن يصنع كل منهم طابعاً ينتقش فيه اسمه، ويطبع به على بضاعته لتمييز عن بضاعة الآخرين. وضرب على ذلك مثلاً في باعة الخبز، حيث يطبع كل منهم اسمه على خبزه، حتى تقوم الحجة على صاحب الخبز المغشوش، ومما يذكر هنا أن الرومان عرفوا هذه الطريقة في عصر الجمهورية^(٢٧٦).

وتنوعت وسائل تأديب المحتسب للذين يخالفون أصول صناعة الخبز وقواعدها. فمن ثبت عليه منهم تطفيف الميزان، أو زاد على سعر السوق كان يجرس بمصر، وذلك بأن تعلق في أنفه كعكة بطول الشبر. وعرض الاصبع^(٢٧٧). وإذا ضبط المحتسب بائع عجينة الكنافة، يبيع بثمان أعلى مما حدد له، وضعه على

(٢٧٣) قاسم عبده قاسم ٢٨.

(٢٧٤) المقرئ: إغاثة الأمة ١٥ - ١٨.

(٢٧٥) المقرئ: نفع الطيب ٢١٨/١.

(٢٧٦) السقطي: في آداب الحسبة ١١، سهام أبو زيد: الحسبة في مصر الإسلامية ١٦٨. وانظر أيضاً:

Bread, Enc, Brit, Vol, 4, p 64.

(٢٧٧) أحمد أمين ٣٥٦.

الصينية التي يخبز عليها خيوط تلك العجينة حتى يحترق^(٢٧٨). وافاد المسيحي أن المحتسب ضرب عام ٤١٥ هـ، جماعة من الخبازين ضرباً وجيعاً، لأنه وجد موازينهم للأرطال باخسة^(٢٧٩). وذكر فالتر برناور (Walter Behrnauer)، في مقال لهُد عن الشرطة والحسبة في عصر المماليك، أن عقوبة تطفيف الميزان من خبز أو لحم أو غيره، كانت تصل إلى خمسمائة جلدة، وأن هذه العقوبة قد ترفع إلى القتل في بعض الأحيان^(٢٨٠). وفي المغرب والأندلس، كان من يتلاعب بالوزن يضرب ويحرس، فإذا لم يتب نفي من البلد^(٢٨١). وأفقي بمثل ذلك يحيى بن عمر الذي رأى «أن يؤدب المخالف على الخبز الناقص، ويخرج من سوق المسلمين لأنه قد فجر فيه، ولا حجة له في نقصانه». وأضاف إلى ذلك أنه «إذا علم صاحب الحانوت نقصانه قبل بيعه، فالأدب على صاحب الحانوت وصاحب الفرن معاً^(٢٨٢). وكذلك الحال مع صاحب الفرن إذا غش مادة الخبز بخلط القمح الطيب بغيره من الحبوب أو الحصى. وذلك أن إخراج أمثال هؤلاء البائعين من السوق، يعتبر أقسى عقوبة يمكن أن تتخذ إزاءهم، فهو أشد عليهم من الضرب^(٢٨٣). وكان صاحب السوق في المغرب يمنع أيضاً بيع الخبز غير الناضج في الأسواق، ويؤدب الفران وصاحب الحانوت على ذلك^(٢٨٤).

ومع ذلك لم تنقطع المخالفات، والتلاعب في أسعار الخبز ومادته وجودته ووزنه. وكان لباعة الخبز وأصحاب الأفران طرقهم الخاصة، وأساليبهم الملتوية في الاحتيال والتهرب أحياناً من العقوبة، ومن بينها محاولة رشوة المحتسب، والاتفاق والمشاركة مع مقدمي الوالي والمحتسب، الذين كانوا يمشون أمامهما، ليؤذنوا

(٢٧٨) المصدر نفسه.

(٢٧٩) المسيحي ١٩١.

(٢٨٠) سهام أبو زيد ١٣٧.

(٢٨١) المقرئ: نفح الطيب ٢١٩/١.

(٢٨٢) يحيى بن عمر: أحكام السوق ٥٧ - ٥٩.

(٢٨٣) يحيى بن عمر ١١١، هامش (٢).

(٢٨٤) موسى لقبال: الحسبة المذهبية في بلاد المغرب ٥٥.

حوليات كلية الآداب

أصحاب الأسواق بوصولهما، فيجعلون لهم جعلاً تطمئن به قلوبهم من الجزء^(٢٨٥). لكن ذلك لا يعتبر قاعدة عامة، وإنما هو حالات فردية كانت تحصل مع بعض أصحاب الحسبة في فترات الاضطراب والفساد. إذ ظل المحتسب بوجه عام يقوم بدور إيجابي بناء في حياة المدن الإسلامية الاقتصادية والاجتماعية. وكان الخبازون والفرانسون يشتركون في المناسبات الاجتماعية والمواكب الشعبية، التي كانت تقام في تلك المناسبات، وكانوا يشاركون فيها بصفتهن المهنية، وتحت شعارهم المعروف بالتنور. فقد ذكر ابن الجوزي في المنتظم في حوادث عام ٤٨٨ هـ، أنه عندما تقرر إنشاء سور على الحريم، وهو محلة بغربي بغداد^(٢٨٦)، في عهد الخليفة المقتدى بأمر الله، خرج الوزير عميد الدولة ابن جهير، أبو منصور (محمد)، فخط لسور على الحريم، وقدره، ومعه المساح، وتقدم بجبايات المال الذي تحتاج إليه عقارات الناس ودورهم. وأذن للعوام في الفرجة والعمل، وحمل أهل المحال السلاح والأعلام والبوقات والطبول. ومعهم المعاول والسبلات، وأنواع الملاحية من الزمور والحكايات والخيالات». وانتظم موكب كبير احتفالاً بتلك المناسبة شارك فيه أهل كل صنعة بشعارهم المجسم. ومنهم الخبازون الذين جاءوا بشعارهم التنور محمولاً على عربة، والخباز يرمي الخبز إلى الناس^(٢٨٧).

(٢٨٥) موسى لقبال ٥٥، سهام أبو زيد ١٣٨.

(٢٨٦) انظر: ابن الأثير: لب اللباب في تهذيب الأنساب ٣٦١/١، ياقوت معجم البلدان، الحريم.

(٢٨٧) انظر: المنتظم ٨٥/٩، صباح الشخيلي ١٢٧ - ١٢٩ ويذكر أن شعار الطحانين الرحى،

والملاحين السفينة، والحاككة البئر، والأساقفة المداس.

الفصل الرابع أنواع الخبز ومصطلحاته

أنواع الخبز في العالم الإسلامي:

عرف العالم الإسلامي أنواعاً كثيرة من الخبز تختلف بالنسبة للمادة والطريقة التي يصنع بهما الخبز. وقد أشار داود الأنطاكي إلى اختلاف هذه الأنواع «باعتبار العوارض من الطحن والنخل والغسل والخبز، ومقابلة النار وما يخبز عليه» (٢٨٨). ولا بد من التذكير قبل عرض هذه الأنواع بأنه على الرغم من وحدة العالم الإسلامي، إلا أن التنوع ظل قائماً في ربوع هذا العالم، في المأكّل والمشرب والملبس والمعمار والفن. ومن هنا فإن عرضنا لأنواع الخبز مثلاً لا يعني أن جميع هذه الأنواع كانت معروفة ومنتشرة في جميع أرجاء العالم الإسلامي، وإنما كان بعضها هنا وبعضها هناك، كما يتضح من سياق العرض. بل إن بعض القبائل في الصحراء الكبرى الإفريقية مثل لمتونة وصنهاجة، كانت لا تعرف الخبز ولا تأكله. ويقول صاحب «الاستبصار في عجائب الأمصار» الذي أُلّف في القرن السادس الهجري / الثاني عشر الميلادي، إنه ربما مرت بهم القوافل التجارية، فيتحفون ملوكهم ورؤساءهم بالخبز والدقيق. (٢٨٩). وقد أشرنا في موضع سابق إلى بعض مناطق في جزيرة العرب كان أهلها لا يعرفون الخبز أيضاً مثل أهل المهرة وأواسط الجزيرة (٢٩٠). وهو أمر طبيعي في المناطق الصحراوية التي لا تزرع فيها الحبوب. كما أن بعض المصريين كانوا يأكلون البطاطا الحلوة من غير خبز، وإن كثيراً من فقراء مصر يأكلون هذه المادة ويستغنون بها عن الخبز. (٢٩١) ومع ذلك فقد تحدثت كتب الطبخ والطعام والفلاحة عن العديد من أنواع الخبز نجملها وفقاً لأربعة

(٢٨٨) داود الأنطاكي ١/ ١٣٦.

(٢٨٩) الاستبصار في عجائب الأمصار (لمجهول) ٢١٣، ٢١٤. ابن أبي زرع: روض القرطاس ١٢٠،

Lewicki, Iamtuna, EI², vol. V. p 652.

(٢٩٠) انظر ص ١٩ من البحث.

(٢٩١) أحمد أمين ٨٩.

حوليات كلية الآداب

تصنيفات من حيث «مادة الخبز الأساسية من الحبوب، وخلط مواده بحبوب أخرى، وصنع بعض الأطعمة منه، وشكله ومكان صنعه وخبزه وإنضاجه.

أولاً: تصنيف الخبز من حيث مادته الأساسية من الحبوب:

- خبز القمح أو الحنطة أو البر: يعتبر هذا النوع من الخبز، أكثر أنواع الخبز ملائمة للناس. وفي ذلك يقول الورّاق: «الخبز المتخذ من الحنطة ألوم لأكثر الناس، وما كثر فيه من الخمير والملح، وأجيد تخميره وإنضاجه، كان أخف وأسرع هضماً» (٢٩٢).

ويؤكد رضي الدين الغزي ذلك بقوله: «إن القمح أفضل أصناف الحبوب، وأقربها إلى الاعتدال» (٢٩٣). بل إن ابن جزلة يذهب إلى أن «الخبز المتخذ من الحنطة، يتوقف غذاؤه بحسب نوع الحنطة المتخذ منها، فما كان من حنطة كثيفة، فغذاؤه أكثر مما يتخذ من حنطة رخوة سحيقة» (٢٩٤). ويرى أبو الخير الأندلسي أن الخبز المصنوع من القمح المعروف بالشمرة (٢٩٥)، «يأتي خبزه في غاية البهاء واللذاعة» (٢٩٦). ويكثر تناول خبز القمح بين أهل المدن بصفة خاصة. وكان في القاهرة على سبيل المثال ميدان للقمح أو الغلة، تتكدس فيه أحمال القمح الواردة من الأقاليم إلى العاصمة، فيما كانت مراكب الغلة وغيرها تحتشد في ضفاف النيل المواجهة للقاهرة. (٢٩٧). ولشهرة خبز القمح، يطلق عليه أحياناً

(٢٩٢) الورّاق: كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات ٢٣ أ.

(٢٩٣) الغزي: جامع فرائد الملاحاة في جامع فوائد الفلاحة، النسخة البريطانية ٥٥ ط. النابلسي: علم الملاحاة في علم الفلاحة ١١٣.

(٢٩٤) ابن جزلة: منهاج البيان في ما يستعمله الإنسان ١١٢ ب، علم الملاحاة ١١٤.

(٢٩٥) الشمرة: لم يتمكن الباحث من العثور على تعريف لهذه الكلمة في المصادر والمراجع المعنية، ولعله كلمة من عجمة المستعربين من أهل الأندلس.

(٢٩٦) أبو الخير الأندلسي: كتاب في الفلاحة ١٣٣.

(٢٩٧) الخطط المقرية ١٢٤/٢، أحمد أمين ٥٣.

اسم الخبز، دون حاجة إلى اضافة صفة القمح إليه، بعكس أنواع الخبز الأخرى التي لا تعرف إلا إذا أضيف إلى أنواع الحبوب المصنوع منها. (٢٩٨)

وهناك عدة أنواع تدرج في خبز القمح أهمها:

أ - خبز الحواري: وهو الخبز المصنوع من لباب الحنطة، أو الدقيق المحكم النخل الناصع النقي. (٢٩٩) ويقول أشتور إن الشرقيين، وبخاصة سكان المدن منهم، كانوا يأكلون خبز القمح الأبيض منذ أقدم العصور، (٣٠٠) كما كان خبز الحواري معروفاً في عهد الرسول الكريم. (٣٠١) وأشار إليه الجاحظ أكثر من مرة في كتابه البخلاء، باعتباره من أفخر أنواع الخبز. (٣٠٢) وكان بعض الصوفية والطفيلية يكتونه «بأبي نعيم»، دلالة على ارتباطه برخاء المعيشة ونعيمها. (٣٠٣)

إذ كان يختص عموماً بالأسر الأكثر غنى، وكان واسع الانتشار في عدد من الأقطار الإسلامية كفلسطين ومصر. (٣٠٤) كما عرف أيضاً في شرق العالم الإسلامي بالدرمك. وقد سبق وأشرنا إلى ذكر ابن الرومي له، وقال فيه زياد بن فياض (٣٠٥):

فاطعها شحماً ولحماً ودرمكاً ولم تشنا عنه الليالي الحنادس

وكان الرشيد كما أسلفنا يخصص يوماً واحداً فقط في الأسبوع لتناول

(٢٩٨) موسوعة المعرفة، الخبز ١١٥٢.

(٢٩٩) ابن عبد ربه ٢١٤/٦، ابن جزلة ١١٣ أ، تاج العروس حواري، الأنطاكي ١/١٣٦،

(٣٠٠) أشتور ٥٥.

(٣٠١) الكتاني ١٥٩/٢.

(٣٠٢) البخلاء ٩٦، ٢٠٣، ٢٢٩.

(٣٠٣) البخلاء ٢٢٩، نوفل الطرابلسي ١٨٥، هادي الشربتي ٤٦.

(٣٠٤)

Pellat, Khubz, p 41.

(٣٠٥) البخلاء، ٢٢٩ لسان العرب درمك، فنسك ٦/٢ خبز.

الحنادس: المظلمة وهي ثلاث ليال في آخر الشهر، المعجم الوسيط الحنادس.

حوليات كلية الآداب

خبز الحواري . وربما كان ذلك لما عرف عن هذا النوع من الخبز من أنه «أبطأ الخبز هضماً» . وأنه يولد الانسداد إلى الإمساك،^(٣٠٦) وقد أكد ابن سينا ذلك ووصفه بأنه «عاقِل للبطن»^(٣٠٧) . ومع ذلك فإن بعض الأطباء كان يوصون بتناوله ، بالرغم من أنه أقل فائدة غذائية من الخبز الأسمر .^(٣٠٨)

ب - خبز السميد : ويقال السميد أيضاً والسميد^(٣٠٩) أشهر ، وقد وصفه ابن مندويه بأنه أجود أنواع الخبز وأصلحها وأوفقها وأكثرها غذاء^(٣١٠) . وذهب ابن جزلة إلى مثل ذلك ، وأضاف أن أجوده الأصفر النضيج ، وأنه معتدل الحر ، مخصب الجسم ، ولكنه وصفه بأنه يعقل البطن ، ويحدث سداداً بطيء النفوذ . وهو ما أكدّه ابن سينا ، وأفاد ابن عبد ربه أنه «إذا لم تحكم صنعته ولد كيموساً غليظاً»^(٣١١) . وكان معاوية بن أبي سفيان يأكل خبز السميد ، كما أن الرشيد كان يأكل منه يومين متتاليين في الأسبوع .^(٣١٢) وذكر هادي الشربتي أن الرغبة السميد يعرف بالسميط ، وأن بعضهم في العراق يكتنيه «بأبي بدر»^(٣١٣) . وأشاد به بعض الشعراء ومنهم ابن الرومي في قوله :

يا سائلي عن مجمع اللذات سألت عنه أنعت النُعات
خذ يا مريد المأكَل اللذيذ جردقتي خبز من السميد

كما أشار إليه الواساني الحسين بن الحسن الدمشقي في قصيدته النونية

(٣٠٦) الغزي ٥٦ ظ ، علم الملاحه ١١٤ ، ابن جزلة ١١٣ أ .

(٣٠٧) ابن سينا : القانون في الطب ٢٣٥ .

Pellat, Khubz. p 41*

(٣٠٨)

(٣٠٩) تاج العروس سميد وسميد ، وهولباب الدقيق في تعريف المعجم الوسيط .

(٣١٠) ابن مندويه : كتاب الأطعمة ٨٨ أ .

(٣١١) ابن عبد ربه ٣٢٣/٦ ، ابن سينا ٢٣٥ ، ابن جزلة ١١٣ أ ، الغزي ٥٦ ظ ، والكيموس هو

الخلاصة الغذائية التي تمتصها الأمعاء ، المعجم الوسيط الكيموس .

(٣١٢) البخلاء ٣٠ (المقدمة) ، المنجد ٨٣ .

(٣١٣) هادي الشربتي ٤٦ .

(٣١٤) المسعودي : مروج الذهب ٢٧٠/٤ ، علي شلق : الطعم في الشعر العربي ٨٣ .

المشهورة في الوليمة التي أفقرته فقال: (٣١٥)

أكلوا لي ما حولها ثم مالوا كذئاب إلى سميذ الفيران

ج - خبز الخشكار: هو الخبز المصنوع من دقيق الحنطة الخشن الذي لم ينخل، وهو من الألفاظ الفارسية المعربة. إذ يقول أدي شير: «الخشكر ما خشن من الدقيق فارسيته خشكار» (٣١٦). وذكر ابن جزله أن أجود خبز الخشكار القليل النخال، ووصفه «بأنه قليل الغذاء، وأنه أردأ من جميع الأخباز المتخذة من الحنطة، وأنه سريع النفوذ، يلين الطبع، وينفع أصحاب القولنج، وتضمد به الأورام الحارة فيلينها. وإذا بلّ بماء وجعل معه ملح نفع طلاء على القوابي» (٣١٧). وعده ابن عبد ربه وابن سينا من الأطعمة المليئة المسهلة للبطن. (٣١٨) ونوه به ابن مندويه وقال إنه «يأتي بعد خبز السميذ في الجودة وسرعة الهضم والاستمراء» (٣١٩). ويوصف أحياناً بالخبز الأسمر المصنوع من القمح بنخالته، وأنه يحتوي على جميع العناصر الغذائية الضرورية لحفظ الإنسان. (٣٢٠) وكان الرشيد على ما أسلفنا يخصص لتناوله يوماً واحداً في الأسبوع، وربما كان ذلك بناء على نصيحة أطبائه. كما كان خبز الخشكار أكثر شيوعاً واستهلاكاً من أنواع الخبز الأخرى المصنوعة من القمح، إذ كانت تقبل عليه فئات من عامة الناس لرخصه النسبي. (٣٢١).

- خبز الشعير: كان هذا الخبز يدخل في طعام معظم الناس في صدر الإسلام، واستمر الأعراب والفقراء والصوفية والزهاد يعتمدون عليه في غذائهم. (٣٢٢) ويقول شارل بيللا إن الكسرة في شمال إفريقيا، والقرص في الشرق

(٣١٥) الثعالبي: يتيمة الدهر ١/٣٦٠، ياقوت: معجم الأدباء ٩/٢٤٥.

(٣١٦) أدي شير: معجم الألفاظ الفارسية المعربة ٥٥.

(٣١٧) ابن سينا ٣٢٥، ٣٢٦، ابن جزلة ١١٢ ب، الغزي ٥٦ ظ.

(٣١٨) ابن عبد ربه ٦/٣٢٩، ابن سينا ٣٢٦.

(٣١٩) ابن مندويه ٨٨ أ.

(٣٢٠) انظر: مجلة المقتطف مجلد ١٠٦/٤٢٧.

(٣٢١)

Pellat, Khubz, p 41.

(٣٢٢) ابن سعد ١/٤٠٨، البخلاء ١١٤، ابن الجوزي: مناقب عمر ١٤١، فنسك خبز، جواد علي

٥٧٣/٧، أشتور ٥٥، عبدالله إدريس ٢٤٣.

حوليات كلية الآداب

الأدنى، ليس سوى فطيرة من دقيق الشعير الخالص، أو المخلوط بقليل من دقيق القمح. (٣٢٣) وكان خبز الشعير فقط، هو الذي يقدم في الأسمطة التي كانت تقام بمصر في ذكرى عاشوراء زمن الدولة الفاطمية. (٣٢٤) ويقول ابن جزلة إن أجود خبز الشعير، هو الأبيض المصنوع من الشعير الحديث الرزين. (٣٢٥) وأشار ابن حوقل إلى جودة خبز الشعير في جبل نفوسة في شمال غرب ليبيا حالياً فقال: «وأكثر زروع أهله الشعير، وإياه يأكلون، وإذا خبز كان أطيب طعماً من خبز الحنطة، ولشعيرهم لذة، ليس لخبز من أخباز الأرض، لأنه ينفرد بلذة ليست فيخبزه، إلا ما كان من سميد أو حواري قد تأنق صانعه فيه» (٣٢٦). لكن خبز الشعير اعتبر بوجه عام قليل الغذاء رديئه، وأنه يعقل البطن بارد بالقياس إلى خبز الحنطة، مولد للرياح، وذكرت بعض المصادر أن هذا النوع من الخبز، يصلح مع أكل الأشياء الدسمة كالسمن والزبد ومرق اللحم والدهنيات. (٣٢٧) وأفاد روكس العزيزي أن الخبز المتخذ من مطحون الشعير يسمى في جنوب بلاد الشام الكردوش، وجمعها كراديش. أما إذا خبز على الصاج فإنه يعرف في الأردن «بالطبطابي» (٣٢٨).

- خبز الذرة: وهو خبز الأعراب والفقراء وأهل القرى، ويقتات به كثير من فلاحي بلاد الشام واليمن (٣٢٩). وقد عرفت زراعة الذرة في مناطق متعددة من الشرق الأوسط، من بينها جنوب جزيرة العرب، والنوبة، وكرمان، لأن الذرة تنتفع بالماء القليل. (٣٣٠) ويقول الغزي: «إن دقيق الذرة يخلط بشيء من دقيق الحنطة المغسولة، ويدخل فيه النشا فهو أجود إمساكا له، وإن خبز الذرة أطيب

Pellat, Khubz, p 41

(٣٢٣)

(٣٢٤) الخطط المقرية ٤٣١/١.

(٣٢٥) ابن جزلة ١١٤ أ، علم الملاحه ١١٥.

(٣٢٦) ابن حوقل ٩٢، ٩٣.

(٣٢٧) ابن عبد ربه ٣٢١/٦، ابن جزلة ١١٤ أ. الوراق ٢٣ أ، ٢٣ الغزي ٥٧ ظ.

(٣٢٨) روكس العزيزي ٣٤٣/٥.

(٣٢٩) ابن حجر: الإصابة ١٣٧/١، ترجمة ٥٦٧، جواد علي ٥٧٣/٧.

(٣٣٠) يحيى بن آدم ١٤٥ - ١٤٧، آدم متر ٢٩٦/٢.

من خبز الأرز، وإنه يؤكل باللحم السمين والأدهان واللبن والزيت» (٣٣١) وذكر ابن جزلة «أن الذرة تسمى بالجاورس الهندي، منها بيضاء ومنها سوداء، وأجودها البيضاء الرزينة» (٣٣٢). والراجح أن خبز الذرة كان يصنع في أوقات الشدة والمحل. ويبدو أنه لم يعرف بمصر بشكل كبير إلا عام ٨٩٢هـ / ١٤٨٧م، إذ يروي ابن إياس «أن الغلاء اشتد جداً - في تلك السنة - حتى أُبيع القمح كل أردب بستة دنائير. . . ، وأُبيع خبز الذرة، ولم يظهر خبز الذرة فيما تقدم من الغلوات المشهورة، حتى صنفوا العوام رقصة وهم يقولون: (٣٣٣):

زويجي ذا المسخرة يطعمني خبز الذرة

وأصبح خبز الذرة بعد ذلك خبز أهل ريف مصر، وقد يضيفون إليه الحلبة لزيادة قيمته الغذائية. (٣٣٤) ويقول العزيزي إن الرغيف المصنوع من الذرة يسمى في الأردن «الطرموز» وجمعها «طراميز». (٣٣٥) ووصف الوراق الذرة «بأنها باردة يابسة، قليلة للإغذاء، عاقلة للطبيعة» (٣٣٦). وأضاف الأنطاكي أن خبز الذرة يذهب الشحم من البدن، ويولد الحكمة. (٣٣٧)

خبز الأرز: يصنع هذا النوع من الخبز من دقيق الرز، وقد عرف بشكل ملحوظ في المناطق التي تزرع الرز في المشرق الإسلامي، مثل جنوب العراق، وخوزستان، وطبرستان، ثم انتشر الرز كمحصول وغذاء حتى الأندلس. وقد انتقل الرز إلى الشرق الأوسط من الهند، وأصبح يشكل فيما يبدو مادة غذائية

(٣٣١) الغزي ٦٠ و.

(٣٣٢) ابن جزلة ١٤٣.

(٣٣٣) ابن إياس: بدائع الزهور في وقائع الدهور ٣/ ٢٣٧، ٢٣٨.

حبيب زيات: خبز الأرز، مجلة المشرق، مجلد ٣٥/ ٣٧٧.

Pellat, Khubz, p 42.

(٣٣٤) أحمد أمين ٥٣، علي حسن: خبز الذرة والحلبة، المقتطف، مجلد ١٠٦/ ٥١١ - ٥١٥.

(٣٣٥) روكس العزيزي ٣٤٣/ ٥.

(٣٣٦) ابن عبد ربه ٣٢٧/ ٦، الوراق ٢٣ أ.

(٣٣٧) داود الأنطاكي ١٣٦/ ١.

حوليات كلية الآداب

لمساتير الناس من الفئات الفقيرة، بمن فيهم الزهاد والمتصوفة لرخصه النسبي. (٣٣٨) ويرى آشور أن الرز لم يصبح المحصول الذي تستهلكه الجماهير في العالم الإسلامي إلا منذ القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي. (٣٣٩) في العالم الإسلامي إلا أن هناك إشارات تدل على وجوده وتناوله قبل ذلك بقرن على الأقل. فقد كان خبز الأرز معروفاً في بغداد في القرن الثاني الهجري، إذ كان الرشيد يتناوله يومين في الأسبوع. (٣٤٠) وذكر المبرد أن خالد بن صفوان أحد أشراف البصرة (ت حوالي ١٣٣هـ). كان يؤق وهو بضيعة بخبز أرز كأنه قطع العقيق. (٣٤١) لكن الأرز مع ذلك لم يحتل في العالم الإسلامي المكانة التي يتمتع بها خبز القمح، كما أنه لم يأخذ الأهمية التي كان يحظى بها الأرز في الهند والشرق الأقصى. (٣٤٢) ومع ذلك فإن بعض المصادر تذكر أن أهل البصرة كانوا يأكلون خبز الأرز بانتظام، فيذكر ابن قتيبة أن البصرة كانت «خير بلاد الله للجائع والعزب المفلس، أما الجائع فيأكل خبز الأرز والصحناء، لا ينفق في الشهر درهمين، وأما العزب فيتزوج بشق درهم». (٣٤٣) ويعتبر الشاعر البصري الخبز أرزي، نصر بن أحمد (ت ٣٢٧هـ)، من أشهر الذين احترفوا صناعة خبز الأرز حتى نسب هو إليه. وكان يصنع خبز الأرز في دكان له في المبرد، حيث كان يبيع الخبز وينشد الشعر. (٣٤٤) وأشار الجاحظ أيضاً إلى بعض البخلاء الذين كانوا يقدمون خبز الأرز لزملائهم. (٣٤٥)

أما في خوزستان، فيحدثنا ابن حوقل عن كثرة الأرز فيها «حتى أنهم

Ahsan, p 90, Pellat, p 42, Rodinson p 1064

(٣٣٨)

(٣٣٩) آشور ٥٧.

(٣٤٠) المبرد: الكامل ١١٣/٣، المنجد ٨٣ نقلاً عن مطالع البدور ٤٢/٢.

(٣٤١) المبرد ١١٣/٣، ابن جزلة ١١٣ ب.

Rodinson, Ghidha, p 1064.

(٣٤٢)

(٣٤٣) عيون الأخبار ٢٢١/١.

(٣٤٤) انظر: مروج الذهب ٣/٣٧٢، ٣٧٤، يتيمة الدهر ٢/١٣٢ - ١٣٥، تاريخ بغداد ١٣/٢٩٦

- ٢٩٩، المنتظم ٦/٣٢٩، معجم الأدباء ١٩/٢١٨ - ٢٢٢.

(٣٤٥) البخلاء ١٢٩.

ليطحنونه ويخبزونه ويأكلونه، وهو لهم قوت، وفيهم من تعود أكل خبز الأرز طوال السنة، حتى إذا أكل خبز الحنطة، أخذه المغس، ووجع البطن، وربما يموت منه». (٣٤٦) أما طبرستان، فكان الغالب على طعامهم خبز الأرز والسّمك والثوم. وكذلك الديلم والجيل. (٣٤٧). ويقول آدم متز إن الأرز كان الغالب في طعام أهل مازندران بإقليم طبرستان، حيث كانت المستنقعات تحيط بتلك المدينة. (٣٤٨) وذهب ابن ربن الطبري أن الأرز يبقى مخزوناً في طبرستان مدة أربعين سنة، دون أن يلحق به تلف. (٣٤٩) وكان خبز الأرز معروفاً في بغداد منذ القرن الثاني الهجري كما أسلفنا، إلا أن إقبال الناس عليه كان قليلاً، كما يقول الرحالة الصيني لنج وي تي تا (Ling - Wai - Tai - Ta)، إذ كان جميع الناس فيها يأكلون الخبز واللحم على حد قوله. (٣٥٠) ومع ذلك فقد وجدت في بغداد في القرن السادس الهجري / الثاني عشر الميلادي، حوانيت لدق الأرز فيها. (٣٥١) كما وجد في بعض مدن العراق من كان يتاجر ببيع الأرز، وسمي بعض العلماء والتجار من أجل ذلك بالرزاز. (٣٥٢) ومما يستوقف النظر ما سجله رحالة صيني آخر عن مصر في أوائل القرن السابع الهجري، من أن الناس فيها كانوا يعيشون على الخبز واللحم، ولم يأكلوا أرزاً قط.

وأشار ابن بطوطة في رحلته إلى سباط كان يعد لآلاف الفقراء، الذين كانوا يترددون على رباط أبي العباس، أحمد الرفاعي، في قرية «أم عبيدة» بضواحي واسط في القرن الثامن الهجري / الرابع عشر الميلادي، وأن ذلك السباط كان

(٣٤٦) ابن حوقل ٢٢٩، الاضطخري: المسالك والممالك، آدم متز ٢٩٧/٢.

(٣٤٧) ابن حوقل ٣٢٣، الاضطخري ١٢٤، والجيل هي المنطقة السهلية من بلاد الديلم المحاذية لبحر الخزر. ابن حوقل ٣٢٠.

(٣٤٨) آدم متز ٢٩٧/٢.

(٣٤٩) ابن ربن الطبري ٣٧٥.

(٣٥٠) آدم متز ٢٩٧/٢.

(٣٥١) حبيب الزيات: خبز الأرز، المشرق ٣٥/٣٧٨.

(٣٥٢) السمعاني: الأنساب ١٠٦/٦ - ١١١، أشثور ٥٧.

(٣٥٣) آدم متز ٢٩٧/٢.

حوليات كيفية الاداب

يتكون من خبز الأرز والسمك واللبن والتمر. (٣٥٤).

ويؤخذ من شعر لابن خلاد، الحسن بن عبد الرحمن الرامهرمزي
(ت ٣٦٠هـ) في وصف خبز الأرز أنه كان ينقط أحياناً بالحبة السوداء والسمسم،
كما يتضح في قوله: (٣٥٥)

عليه من الشونيز آثار كاتب وجلباب وراق ينقط بالخبز
ومن سمسم قد زعفروه كأنه قراضة تبر في لجينة غر

ويوصف خبز الأرز في المصادر بأنه «قريب الاعتدال في الحر والبرد، كثير
الأغذاء، يزيد من نضارة الوجه، لكنه يعقل البطن، بطيء الهضم، غير ملائم
لمن يشكو من القولنج، ويصلحه الرياضة والاستحمام. وكان يتخذ منه ثريد
بدهن اللوز، وإذا أضيف إليه اللبن وأكل مع السكر كان كثير الاغذاء جداً نافعا،
يساعد على النوم الزائد، وهو أقل نفخاً من خبز الحنطة وأكثر حراً» (٣٥٦). إلا أن
بعض المصادر حذرت من أكل الرز مع الخل، ومع طعام فيه خل، واعتبرته
ضاراً جداً. (٣٥٧) في حين ذهب محمد بن علي بن الحسين، أبو جعفر الصادق إلى
أن خبز الأرز نافع جداً للمسلول، وقال: «ما دخل جوف المسلول مثله، إنه يسيل
الداء سلاً». ونقل حبيب زيات عن صحيفة الرضا، التي تتضمن الأقوال المروية
عن علي ابن موسى الرضا، قوله عن خبز الأرز: «ما من شيء أنفع منه، وما من
شيء يبقى في الجوف من غدوة إلى الليل إلا خبز الأرز». (٣٥٨)

- خبز الحمص: يصفه الغزي بأنه «خير الأخباز بعد خبز القمح والشعير،

(٣٥٤) ابن بطوطة: تحفة النظار ١٨٤.

(٣٥٥) حبيب زيات: خبز الأرز، المشرق ٣٥/٣٧٧، ٣٧٨، نقلاً عن أبي هلال العسكري: ديوان

المعاني، المكتبة البريطانية Add. 23443، ورقة ٨٦.

(٣٥٦) ابن عبد ربه ٦/٣٢٧، الوراق ٢٢ ب، ٢٣ ب، ابن جزلة ١١٣ ب، ١١٤ أ، الغزي ٥٨ و،

علم الملاحه ١١٥.

(٣٥٧) الغزي ٥٨ و، علم الملاحه ١١٥.

(٣٥٨) حبيب زيات: خبز الأرز، المشرق ٣٥/٣٧٧.

وأن خبزه يغذو كثيراً، إلا أن فيه رطوبة ويولد رياحاً ونفخة. (٣٥٩) وينقل الخطيب البغدادي رواية عام ٣٦٠هـ. تفيد بأن أحد باعة سوق (٣٦٠) الحمص في بغداد، كان مختصاً بهذه التجارة، وأنه أحصى «ما يعمل في سوقه من سوق الحمص كل سنة، فكان مائة وأربعين كراً، (٣٦١) يكون حمصاً مائتين وثمانين كراً، يخرج كل سنة حتى لا يبقى منه شيء، ويستأنف على ذلك للسنة الأخرى». وتضيف الرواية أن «سويق الحمص غير طيب، وإنما يأكله المتحملون والضعفاء شهرين أو ثلاثة عند عدم الفواكه، ومن لا يأكله من الناس أكثر». ويشير البغدادي بعد ذلك إلى انعدام سويقة الحمص من أسواق بغداد في القرن التالي، أي القرن الخامس الهجري. (٣٦٢).

(٣٥٩) الغزي ٥٨ ظ.

(٣٦٠) السويق: ما يتخذ من الحنطة والشعير، وسويق الحمص هنا دقيقه. لسان العرب سوق.
(٣٦١) الكر: مكيال لأهل العراق، كان يقدر عندهم بستين قفيزاً. والقفيز ثمانية مكاكيك، والمكوك صاع ونصف، لسان العرب كرر، والمقصود من النص أن ٢٨٠ كراً من حب الحمص تصبح بعد طحنها ١٤٠ كراً

(٣٦٢) البغدادي: تاريخ بغداد ١/١١٩، وقارن بالدوري ٢٥٧.

حوليات كلية الآداب

- خبز البيقية: والبقية حب أخضر، حبه أكبر من الجلبان ينبت في الحروث، وكان يؤكل في أوقات الجذب مخبوزاً ومطبوخاً. (٣٦٣).

- خبز السلت: والسلت حب بين الشعير والبر، إذا نقي انجرد قشره فكان مثل البر. وقيل هو شعير لا قش له أجرد كأنه حنطة، يكون بالغور والحجاز وفارس والمغرب (٣٦٤).

- خبز السبط: يقول ابن منظور: إن «السبط نبات الدخن الكبار دون الذرة، وله حب كحب البزر، لا يخرج من أكمته إلا بالدق، والناس يستخرجونه ويأكلونه خبزاً وطبخاً» (٣٦٥).

- خبز الطهف: يعمل في أوقات الشدة، والطهف حب ضاو دقيق أحمر اللون (٣٦٦).

- خبز العلس: والعلس حب يؤكل، يكون في الكمام منه حبتان يزرع في نواحي اليمن، وقيل كان طعام أهل صنعاء (٣٦٧).

ثانياً: تصنيف الخبز من حيث خلط حبوبه بمواد أخرى:

وهناك أنواع أخرى من الخبز كانت تصنع من بزور وجذور وثمار متنوعة. ويخلط معظمها بحبوب أخرى تجعلها أكثر ملائمة للأكل. وكان بعض هذه الأنواع يصنع كمظهر من مظاهر الترف، في حين كان بعضها الآخر يصنع في أوقات الجذب والقحط والاضطراب، التي لا تتوافر فيها الأخباز العادية، أو لا تتوافر بكميات تكفي جميع فئات المجتمع، وبالأخص الفقيرة والمعدمة منها. ولا بد من التنويه ابتداءً إلى أن أسماء معظم هذه الأنواع، لا تعني بالضرورة أن يكون

(٣٦٣) تاج العروس ببقية، جواد علي ٥٩/٧.

(٣٦٤) لسان العرب سلت، مفتاح الراحة ١٢٦ هامش ٢، جواد علي ٥٩/٧.

(٣٦٥) لسان العرب سبط.

(٣٦٦) تاج العروس طهف، جواد علي ٥٩/٧.

(٣٦٧) المخصص ٦٤/١١، لسان العرب علس، جواد علي ٥٩/٧.

رغيف الخبز منها مصنوعاً كله من مادة ذلك النوع، وإنما سمي بذلك من باب إطلاق الجزء على الكل، كما يتضح في أثناء الحديث عن كل من هذه الأنواع.

- خبز الآس: يعمل هذا الخبز في أوقات القحط، ونقل الغزي طريقة صنع هذا الخبز وتناوله، فقال: «وحب الآس يتخذ منه خبز، بأن يؤخذ بعد نضجه وسواده، ويحفف في الشمس جداً، ثم يُدق، ثم يُعاد بعد التجفيف في الشمس يوماً، ثم يطحن بالرحى، ثم يخبز فيجىء طيباً. وينبغي أن يسلق سلقه قبل تجفيفه. ثم يهرق عنه الماء، ويجدد له ماء عذب ويسلق به سلقه طويلة، ثم يخرج ويحفف في الشمس ثم يطحن ويخبز بخميرة حنطة في الفرن، أو على طابق^(٣٦٨)، وهو أجود، يغذي البدن إذا أكل مع الأدهان واللحوم والسمن والحلاوة بالنشا^(٣٦٩).

- خبز البلوط: وهو يصنع كما يقول الغزي: «بأن يطبخ البلوط أولاً بالماء العذب، بعد نقه يوماً وليلة بلا ملح، ثم يبدل ماؤه، ويطبخ حتى يذهب قبضه، ويصب الماء عليه، ثم ينشر حيث يتعرض للهواء كثيراً، فإذا جف أخذ مع الشاه بلوط مثل نصفه أو ثلثه فهو دواؤه، ثم يطحنان، ثم يعجنان بخميرة. وخبز البلوط وحده مضر جداً فيتجنب^(٣٧٠). ووصف ابن عبد ربه البلوط بأنه من الأطعمة بطيئة الانهضام^(٣٧١). وكان البلوط يكثر في بلاد اللور، حيث ذكر ابن بطوطة أن أهل تلك البلاد كانوا يصنعون من دقيقه الخبز^(٣٧٢).

- خبز الترمس: وقد وصفت طريقة صنعه بوضوح في كتاب مفتاح الراحة لأهل الفلاحة، وذلك بأن «ينقع الترمس في ماء عذب، ويلقى عليه الملح لا بالكثير

(٣٦٨) خبز الطابق: خبز منضج على طبق. انظر:

Dozy, Supplement aux Dictionnaires Arabes, Tome, II, p 25.

(٣٦٩) الغزي ١٥ ط، عَلم الملاحه ٣٦.

(٣٧٠) الغزي ١٨ ط، علم الملاحه ٤٠.

(٣٧١) ابن عبد ربه ٣٢٧/٦.

(٣٧٢) ابن بطوطة ١٩٤، ١٩٥، وبلاد اللور تقع بين خوزستان واصفهان، معجم البلدان اللور.

حوليات كلية الآداب

ثلاثة أيام، ثم يصب عنه الماء ويلقى عليه ماء آخر وملح كذلك مراراً للتخلص من مرارته، ثم يجفف ويخلط به جزء من حنطة، وجزء من شعير ثم يطحن، فيكون منه خبز طيب. وإن لم يكن حنطة ولا شعير، فيكون الخلط باللوبياء وتطحن معه» (٣٧٣). وقد اعتبر ابن عبد ربه الترمس من الأطعمة بطيئة الانضمام. (٣٧٤).

- خبز التوت: ويعمل بأن يؤخذ الفج من التوت العربي، أي توت الحرير والفرصاد الحلو، ويخلط بالطحين، ثم يعجن ويخبز (٣٧٥).

- خبز التين ذكر الغزي أن التين قوت، وأنه يتخذ منه خبز، ولكنه لم يفصل طريقة صنع هذا النوع من الخبز، وأهميته الغذائية، غير أنه وصف التين بأن فيه نفخاً، وأنه رديء للمعدة (٣٧٦).

- خبز الثوم: ويصنع كما ذكر الغزي، بأن يؤخذ ستة وثلاثون جزءاً من دقيق الحنطة، وأربعة أجزاء من دقيق الشعير، ثم يطرح عليها جزء واحد من الثوم المسلوق والمدقوق في هاون حتى يصير كالمخ، ثم يعجن الكل مع إضافة ملح وبورق إلى العجين، ويخبز بعدها ويؤكل. وأضاف أن حكماء الفلاحة الأقدمين بالغوا في مدحه والتنويه بكثرة منافعه ومنها «أنه إذا أدمن عليه إنسان صار بدنه صحيحاً، ولم يعرض له حمى عمره كله، وسلم من غير الحمى من الأمراض، وخاصة ما أصله العفونات، ولا يفسد في معدته طعام، ولا يناله حصر...، وينفع من لدغ الحيات، ويغش الرياح، ويحسن اللون، ويبدل اصفرار الوجه بحمرة، ويطول عمر آكله حتى يبلغ أطول العمر، وهو مائة وعشرون سنة» (٣٧٧).

- خبز الجزر: ويعمل هذا النوع من الخبز بأن يقطع الجزر ويجفف

(٣٧٣) مفتاح الراحة (المجهول) ١٣١.

(٣٧٤) ابن عبد ربه ٣٢٧/٦.

(٣٧٥) الغزي ٢٥ أ، علم الملاحة ٤٧.

(٣٧٦) الغزي ٢٥ أ.

(٣٧٧) الغزي ٥٧ و، علم الملاحة ١١٥.

ويطحن، ثم يخلط مع أي دقيق كان يوتخبز. وقد وصف الغزي خبز الجزر بأنه «طيب صالح، يغذي البدن، ويقيم الأود» (٣٧٨).

- خبز الجلبان: ويصنع بأن يطحن الجلبان وينخل دقيقه مرتين، ثم يخلط به دقيق حنطة أو شعير، وخبزه يؤكل عند الحاجة (٣٧٩).

- خبز الخرنوب: ذكر الغزي أن الخرنوب قد يخبز مع الدقيق (٣٨٠). وقد يفهم من ذلك أنه يجفف ويطحن ويخلط دقيقه مع دقيق آخر، ثم يعجن ويخبز.

- خبز الخشخاش: ويعمل من الخشخاش الأبيض، وذلك بعد طحنه وعجنه وخبزه. ويؤكل خبزه مع الحلوات فيغذي الجسم. ونصحت بعض كتب الفلاحة بعدم الإكثار من أكله، لأن ذلك يثقل الرأس، ويكثر النوم (٣٨١).

- خبز الدخن: ويسمى الدخن أيضاً الجاورس، ويقول الغزي إن «خبزه معروف، يعمل بشيء من النشا، وغذاؤه أقل من الذرة» (٣٨٢).

- الخبز الغليث وهو الخبز المغلوث، أي المخلوط دقيقه من الحنطة والشعير أو الذرة (٣٨٣).

- خبز الفلو والحمل: ذكرت مجلة المقتطف أن هذا النوع من الخبز يصنع لبعض الأفلاء والحملان التي تحتاج إلى عناية خاصة. ويعمل هذا الخبز بأن تمزج أجزاء متساوية من مدقوق بزر الكتان والذرة والقمح والفول والنخالة، ويضاف إليها قليل من الملح. وتعجن هذه المواد وتقرص أرغفة وتخبز، ويطعم منها الفلو أو الحمل قليلاً في الصباح والمساء فتجود صحته وينجو من آفات كبيرة (٣٨٤).

(٣٧٨) المصدر نفسه ٧١ ظ، علم الملاحه ١٢٧.

(٣٧٩) المصدر نفسه ٦١ و.

(٣٨٠) الغزي ١٥ ظ.

(٣٨١) الغزي ٦٦ و، علم الملاحه ١٢٠، ١٢١، مفتاح الراحة ١٣٢.

(٣٨٢) الغزي ٦٠ ظ.

(٣٨٣) ابن الجوزي: مناقب عمر ١٤١، لسان العرب غلث.

(٣٨٤) المقتطف، مجلد ١٥/٥٥٢، عام ١٨٩١.

حوليات كلية الآداب

- خبز الفول: لم يفصل الغزي طريقة عمله، واكتفى بالقول «والفول يعمل منه خبز» (٣٨٥).
- خبز الكتان: ويعمل من بزر الكتان خبز، بأن يخلط معه دقيق قمح أو شعير أو نشا (٣٨٦).
- خبز اللوز: ويعمل خبزه بعد أن يخلط باللوز شيء من الحبوب المقتاة، ثم يطحن ذلك ويعجن دقيقه ويخبز (٣٨٧).
- خبز النخل: ويعمل هذا النوع من الخبز من طلع النخل وجماره، وأوضح الغزي طريقة صنعه بأن «يؤخذ الطلع إذا اخضر وتشقق قشره عنه، فإذا كان رطباً يفتت مع قشره بالحديد قطعاً صغيراً، أو يقطع بالسكين ثم يجفف بالشمس، ثم يدق ويطحن، ويعجن دقيقه بخمير بماء حار وملح جيد ثم يؤكل، ومتى سلق بالماء والملح سلقتين أو ثلاثاً كان أجود» (٣٨٨).
- ومما يلفت النظر في الأنواع السابقة من الخبز، أن الكثير منها كان يعمل أوقات الشدة والجذب (٣٨٩)، وهو أمر يدل على مدى اعتماد مجتمع العالم الإسلامي على موارده الغذائية الخاصة، واستغلال حبوب البيئة ونباتاتها لتحقيق هذه الغاية. كما أن بعض تلك الأنواع كان دقيقه يخلط بأنواع أخرى من الدقيق، لتوفير الخبز، وتخفيض سعره، وزيادة جودة دقيق بعض الحبوب الأخرى ذات القيمة الغذائية المتدنية.
- وأطلقت بعض كتب النباتات والفلاحة والأغذية والأدوية والعقار، اسم

(٣٨٥) الغزي ٥٩ ط.

(٣٨٦) المصدر نفسه ٦٣ ط، علم الملاحه ١١٩.

(٣٨٧) المصدر نفسه ١٧ و.

(٣٨٨) المصدر نفسه ٢٦ ط، علم الملاحه ٤٨.

(٣٨٩) الفلاحة النبطية، ترجمة ابن وحشية، ٨٧/٣ ط، مصور معهد تاريخ العلوم العربية الإسلامية،

فرانكفورت ١٩٨٤.

الخبز على أنواع مختلفة من النباتات. وقد ذكر دوزي بعض هذه الأنواع مثل (٣٩٠):

- خبز الدب أو خبز ميمون: وهو بخور مريم الذي يعرف بالعرطيثا، وبققلامينوس في اليونانية.

- خبز الغراب: ويفهم مما ورد في محيط المحيط (٣٩١)، أنه نوع من الفطر يخرج أقراصاً كالخبز، وأن العامة تسميه خبز القاق. وأفاد دوزي أنه ضرب من الأقراص المحلاة والمعطرة، وأنه يسمى أيضاً أقراص الملك. إلا أن ابن البيطار يذكر أن عامة أهل الأندلس تطلق اسم خبز الغراب على البهار (٣٩٢)، وهو نوع من الاقحوان الأصفر، طيب الرائحة، يعرف أيضاً بالعرار أو عين البقر أو عين الحجل.

- خبز القروذ: يطلق عامة افريقيا - تونس، هذا الاسم على بخور مريم، إلا أن المزارعين في الأندلس يطلقون هذا الاسم على النوع الكبير من اللوف (٣٩٣)، الذي يعرف بنبات متسلق من الفصيلة القرعية (٣٩٤).

- خبز الكلب: يفيد كتاب الفلاحة النبطية أن الامطى نهرا يسمى في بلاد العرب بخبز الكلب، ويفهم من هذا الكتاب أيضاً أن الامطى نهرا هو نوع من الفطر، يتكون في الرمال في باطن الأرض. وهو صنفان، أحدهما يتكون قرب الغدران والمياه المجتمعة من الأمطار، يكون لونه أسود يضرب إلى الحمرة اليسيرة، وهو أطيب من الرملي. أما الآخر فهو الرملي الذي يكون أبيض وأقشف من الأول. ويشبه الاثنان كسر خبز الجرادق، ويكثر هذا النوع من الفطر فيما بين بلاد العرب وبلاد السودان، وهو يدخل في الأدوية لا الأغذية، إلا أنه يمكن إصلاحه

(٣٩٠) انظر: تكملة المعاجم العربية، ترجمة وتعليق محمد سليم النعيمي، ١٦، ١٥/٤.

(٣٩١) بطرس البستاني: محيط المحيط.

(٣٩٢) ابن البيطار: الجامع لمفردات الأدوية والأغذية ١/١٢١.

(٣٩٣) المصدر نفسه ١/٣٢٥، ابن ميمون: شرح أسماء العقار ٣٢.

(٣٩٤) المعجم الوسيط، اللوف.

حوليات كلية الآداب

حيث يطحن دقيقاً ويخبز، بعد معالجته بالخل وإضافة شيء من الشعير أو الباقلاء إليه في أثناء الطحن، مع لثته بالعسل أو الدبس الأشقر الرقيق والملح والماء، بعد عمليات طويلة ومعقدة (٣٩٥).

- خبز المشايخ: وهو بخور مريم عند ابن البيطار (٣٩٦). إلا أنه يعرف بأفريقية بخبز المشايخ، في حين يعرف عند أهل الشام بالركف. وأفاد الأنطاكي أن الركف نبات له ساق قدر الكف، يزهر كالورد، أصله كاللفت أسود لكنه أعرض وأطرى، يكون في الظلال كالكهوف (٣٩٧).

ثالثاً: تصنيف الخبز من حيث صنع بعض الأطعمة منه:

عرفت حضارتنا بعض الأطعمة المصنعة من الخبز. وهناك عدة أخباز من هذا النوع نذكرها حسب تسلسلها الأبجدي:

- خبز الأبازير: ويسمى القرصة، وهو خبز يتخذ من الدقيق وبعض الأبازير كالجوز واللوز والسمن مع دهن الشيرج. ويصنع بأن تؤخذ كمية معينة من الدقيق ثم يؤتى بوزن ثلث هذه الكمية من دهن الشيرج، الذي يغلى على النار، ويطرح فيه قلب الجوز وقلب اللوز، ويضاف بعدها إلى العجين حوالي خمس وزن الدقيق سمساً مقشوراً مسلوفاً، ويترك بعد ذلك حتى يتحمر، ثم تعمل منه أقراص (٣٩٨). وعندما تخبز ويحكم نضجها تجميء حمراً كاللدنانير، وفي ذلك قال الحسين بن أحمد بن الحجاج (ت ٣٩١) (٣٩٩):

يا سيدي هذي القوافي التي وجوها مثل الدنانير

(٣٩٥) الفلاحة النبوية ٣/ ٧٠، ٧١.

عادل أبو النصر: الزراعة القديمة ٣٥٠.

(٣٩٦) ابن البيطار ١/ ٨٤.

(٣٩٧) الأنطاكي ١/ ٦٩.

(٣٩٨) ابن جزلة ١١٣ ب، الغزي ٥٧، وانظر أيضاً: حبيب الزيات: خبز الأبازير، المشرق

٣٨٠/ ٣٥، ٣٨١.

(٣٩٩) الثعالبي: يتيمة الدهر ٣/ ٣٣.

خفيفة من نضجها هشة كأنها خبز الأباذير

وقد ينقط خبز الأباذير بالشهدانج أي بزر القنب، والشونيز أي الحبة السوداء. والعناب، والانجدان أي السرخس، والسمس. ويتضح ذلك في وصف الشاعر أبي طالب المأموني (ت ٣٨٣هـ) لخبز الأباذير الذي يقول فيه (٤٠٠):

الملح ما أكثر أبزاره لا ملح أهل الزهد والنسك
كأن شهدانجه بينه حبات رومي من الفلك
كأنما الشونيز من فوقه ما نفت الفضة في السبك
كأنما العناب في وجهه تنقيط قرآن على الصك
بأنجدان فض من مهرق وسمسم قد فض من سلك
يشبه من ثنى أبازيره إذا تأملناه، أو يحكي
سحيق كافور مشوب به قراضة العنبر والمسك
وقال المأموني أيضاً في هذا النوع من الخبز (٤٠١):

خبز الأباذير مئى كل من بترهات الأكل يشتهر
وقد وصف ابن جزلة خبز الأباذير «بأنه يوافق أصحاب الكد والرياضة والمعد القوية، وهو يتخمر ويؤذي المعدة، ويولد خلطاً رديئاً، ويصلحه اللحم واللبن، أو السكر والعسل، أو الفانيذ» (٤٠٢). وذكر حبيب زيات أن خبز الأباذير كان من جملة الأطعمة والأشربة، التي اقتبسها الصليبيون عن الشرقيين، وترجموا اسمه بالحرف الواحد "Pain d'epices"، أي خبز الأباذير (٤٠٣).

- خبز الافلاغون: يصف ابن العديم هذا النوع من الخبز، بأنه خبز ببيض يعمله الفرنج والأرمن، ويسمى أفلاغون (٤٠٤). ويعمل بأن يؤخذ دقيق ملت،

(٤٠٠) المصدر نفسه ١٨١/٤.

(٤٠١) المصدر نفسه، والترهات هنا أشكال الأكل وألوانه، لسان العرب تره.

(٤٠٢) ابن جزلة ١١٣ ب، والفانيذ هو نوع من الحلوى، لسان العرب فند.

(٤٠٣) حبيب زيات: خبز الأباذير، المشرق ٣٨٠/٣٥.

(٤٠٤) ربما كانت هذه التسمية تعود إلى نسبة هذا الخبز أصلاً إلى أهل إقليم أوبند أفلاغون، في آسيا الصغرى المجاور من الشرق لبند الأرمينيا المحاذي لأرمينية. انظر فتحي عثمان: الحدود الإسلامية البيزنطية ٤٣١/٢.

حوليات كلية الاداب

يعجن بسمن مثل عجين الكعك، ويخمر ويعمل منه قرص عالي الحافة، ثم يؤخذ بيض ويفقس في زبديّة، ويقلب عليه قليل ملح وزنجبيل وسمسم مقشور، وشهدانج وأنيسون وكراويا محمصة، ويسير كمون، وكل ذلك صحيح الحب غير مطحون، ويخلط في البيض مع فلفل كثير، وأطراف طيب، وورق سذاب طري، وقطع خبز مدقوق. ويجعل في البيض دقيق ملت، بحيث يمتد على القرص، ويوضع على وجهه زعفران وخشخاش وقلب فستق، ويمد على وجه القرص، فيكون له ثخانة جيدة ويخبز. وأورد ابن العديم أيضاً طريقتين أخريين، في عمل هذا النوع من الخبز قريبتين بعض الشيء من الطريقة الاولى المذكورة (٤٠٥).

- خبز البرازق: وكان يعرف بالبرازيدج، وقد وصف الوراق عمله بأن «يؤخذ من الدقيق النقي الجيد مكوك، ويجعل فيه من الخمير اوقيتان، ومن الملح والبورق عشرون درهماً، ويعجن عجناً شديداً، ويغطى حتى يختمر، فإذا اختمر قطع قطعاً، وقرص أقراصاً لطافاً، يكون مقدار القرص أوقية بالشامي، ويمسح على كل قرص مقدار وزن درهمين زيت إنفاق» (٤٠٦)، ثم يبسط على الخوان بسطاً معتدلاً في الرقة. . . ثم يغطى بمنديل جاف، ويوقد التنور، فإذا حمى ومسح وهدأ، ألزقت فيه الأرغفة بمنديل تحمل عليه، ومن أراد أن ينضج في وجوهها ماء فعل، ثم إذا أخرجت بعد النضج غمت بمنديل ساعة (٤٠٧). وأورد الوراق أبياتاً لأحد الشعراء في هذا الخبز قال فيها (٤٠٨):

رأيت بأقصى كرخ بغداد خابزاً	وقدّامه خبز يفوق المعانيا
كأن استدارت البرازج إذ زهت	بحسن بياض واغترفن المغانيا
صوان من البلور لو كن كالذي	به شبت، أضحت لدينا أوانيا

(٤٠٥) ابن العديم: الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، ٧٤، أ، ٧٥ ب.

(٤٠٦) زيت إنفاق: هو نوع من زيت الزيتون، يستخرج بأن يؤخذ حب الزيتون أول ما يخضب بالسواد، ثم يدق ناعماً ويركب عليه الماء الحار ويمرس حتى يخرج الزيت فوق الماء، ويسمى هذا الزيت زيت إنفاق، داود الأنطاكي ١/ ١٨٣.

(٤٠٧) الوراق ٢٤ ب، ٢٥ أ.

(٤٠٨) المصدر نفسه ٢٥ أ.

- خبز أبي حمزة: وهو نوع من الخبز تفرد الوراق فيما نعلم، بذكر اسمه، دون تعريف بأبي حمزة هذا، والذي لا تشير إليه كتب التراجم والكنى والألقاب. وربما كان حمزة المذكور صانع هذا الخبز، أو اسم الشخص الذي صنع من أجله لأول مرة^(٤٠٩). وقد وصف الوراق هذا الخبز بأنه «رقاق مثل خبز البرازيدج، وألطف منها قليلاً، ولا يستعمل فيه بورق ولا حلالة، بل يستعمل معه زيت الأنفاق. وإذا الزقت أقراصه في التنور ونضجت، أخرجت منه وجعل بعضها على بعض فوق رأس التنور حتى تجف، ثم يُرفع في السلال إلى وقت الحاجة»^(٤١٠).

- خبز الخشكنانج: وقد ذكر في بعض المصادر باسم الخشكنان^(٤١١). ويقول دوزي: إنه فارسي معرب عن الكلمة الفارسية خشك نانه، أي خبز أو بقسماط على شكل هلال، وأنه نوع من الخبز يدخل في صنعه الزبد، ويحشى بالسكر والجوز والفسق، ويضيف أن الكلمتين خشكنان وبقسماط وردتا مترادفتين في ألف ليلة وليلة^(٤١٢). إلا أن ابن العديم أوردهما نوعين منفصلين. ووصف صنع الخشكنانج بأن يؤخذ الدقيق الفائق، ويجعل على كل رطل أوقيتا شيرج، ويعجن عجناً قوياً بيسير ماء، ثم يقرص لوقته مستطيلاً، ويجعل فيه السكر واللوز ناعماً ويخبز في الفرن، ومن أراده حلواً حشاه وقلاه وغمسه في الجلاب^(٤١٣). كما وصف داود الأنطاكي هذا النوع أيضاً بأنه «خالص دقيق الحنطة إذا عجن بشيرج، ويسط وملء بالسكر واللوز وماء الورد وجمع وخبز، وأهل الشام تسميه المكفن. . والمعمول بالسمن خير من المعمول بالشيرج^(٤١٤) أما عمل البقسماط عند ابن العديم، فهو أن يؤخذ دقيق وسكر، ويلت بسمن ويعجن به، وتمرق له

Ahsan, Social Life Under the Abbasids. p 88

(٤٠٩)

(٤١٠) الوراق ٢٥ ب.

(٤١١) البخلاء ١٢٢، ٣٦٨، ٣٦٩، الجواليقي: المغرب من الكلام الأعجمي ١٨٢.

(٤١٢) دوزي: تكملة المعاجم العربية ١٠٢/٤، ١٠٣.

(٤١٣) ابن العديم ٧٣ أ، والجلاب هو السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر ماء ورد، داود الأنطاكي ١٠٧/١، ١٠٨.

(٤١٤) الأنطاكي ١٤٠/١.

حوليات كلية الاداب

خميرة بماء يسير، ثم يخبز في الفرن مرتين^(٤١٥).

- خبز الزنجبيل: وصفت مجلة المقتطف طريقتين لصنع هذا الخبز في أواخر القرن الماضي. وتتلخص الاولى بأن يمزج نصف فنجان من الدبس، ونصف فنجان من السكر، بنصف ملعقة صغيرة من الصودا المذابة في الدبس. ويضاف إلى ذلك نصف ملعقة صغيرة من الملح. وملعقة كبيرة من الزنجبيل، وملعقة من السمن، وفنجان من اللبن فيه نحونصف ملعقة صغيرة من الصودا، وفنجانان كبيران من الدقيق، وتمزج هذه المواد جيداً وتخبز^(٤١٦). أما الطريقة الثانية فتقوم على أخذ ثلاثة دراهم من كبش القرنفل، وثلاثة دراهم من البهارات، وملعقة من الزنجبيل، ودق الجميع معاً في هاون، ثم يضاف إليه عصارة نصف ليمونة حامضة وقشرها، بعد تقطيعه قطعاً صغيرة، وربع ليبرة^(٤١٧) من الزبدة تخلط جيداً. ويضاف إليها نصف ليبرة من السكر المدقوق، ونصف ليبرة من الدقيق، ثم نصف ليبرة من الماء. وبعد ذلك يصب المزيج في إناء من الصفيح ويخبز لمدة عشر دقائق، ثم يقطع بسكين سيوراً دقيقة، ويلف حتى يصير كاللوالب^(٤١٨).

- خبز السندود: يقول ابن العديم عن هذا النوع من الخبز، إنه «عجين الخشكناج، يعمل فرصاً، ويختمر ليلاً ينفر، ويخبز في الفرن، ويجعل بين كل قرصين حلوى سادحة، ولا بأس أن يكون فيها لوز أو فستق»^(٤١٩).

- خبز طيب نادر: وهو نوع من خبز الأطعمة، ذكره ابن العديم بصفته دون أن يسميه. وقال إنه يصنع من رطل دقيق، وأربع أواق من النشا، وعشر

(٤١٥) ابن العديم ٧٤ ب.

(٤١٦) المقتطف، مجلد ١٣ / عام ١٨٨٨ ص ٥٤.

(٤١٧) الليبرة: وحدة وزن رومانية قديمة كانت تعادل ٧١٨، من الليبرة الحالية التي تعادل الباوند الرطل الإنجليزي، الذي يزن حوالي ٤٥٣ غراما. وهو الوزن المقصود في المتن. انظر

Libra, Pound Webster's New Collegiate Dictionary, 1960.

(٤١٨) المقتطف، مجلد ٥٢ / عام ١٩٠٠، ص ٣٨٠.

(٤١٩) ابن العديم ٧٣ أ، وسادحة هنا بمعنى ممدودة، المعجم الوسيط سادحة.

أواق من السكر، ثم يعجن الجميع بالحليب، ولا يضاف إليه الماء البتة . وبعد ذلك يخبز برفق ، حيث يأتي «عجيباً في بابهِ» على حد قوله (٤٢٠).

- خبز الفتيت: يفهم مما رواه الوراق في وصف هذا الخبز، أنه أقراص تتفتت في الفم عند أكلها. وأوضح طريقة صنعه وذلك «بأن تؤخذ كيلجة دقيقة سميد، ونصف رطل سكر طبرزد» (٤٢١). ويضاف برطل من ماء، ويعجن عجناً شديداً، ويترك حتى يختمر. فإذا اختمر صب عليه خمس أواق دهن لوز مقشور، وعجن به عجناً خفيفاً، وقُرص أقراصاً على مقدار متساو بقالب، وذرع على وجهه سمس مقشور، وخبز في التنور حتى يحمر. فإذا أخرج من التنور ترك في الهواء ساعة، حتى إذا جف أكل، فإنه يتفتت في الفم» (٤٢٢).

ويروي الوراق أن الخليفة العباسي محمد الأمين، أهدي أقراصاً من هذا الخبز إلى عمه إبراهيم بن محمد المهدي، فاستطابها وقال أبياتاً تصف تلك الأقراص وصنعها أدق وصف، وفيها يقول (٤٢٣):

جل لطف من الأمين وسراً	حين أهدي خبز الفتيت وسراً
هن أقراص ذي اعتدال سواء	كل قرص منهن يشبه بدرا
طعمها الشهد في المذاقة، والريح	إذا شم، ريح عود مطرا
فهي في اللون كاللجين، وكالتبر	جميعاً في الغد بيضاً وصفرا
قدرت قبل قطعها باعتدال	فإذا قست وسعها قلت فترا
عجنت بالطرزد المحض حتى	خلتها سكرأً وشهدا وعطرا
خلطها الزعفران والمسك فيها	أعطياها لوناً وطعماً ونشرا
ثم لُتت بدهن لوز طري	فهي في اللمس منه تقطر قطرا

(٤٢٠) ابن العديم ٧٤ ب.

(٤٢١) سكر طبرزد: نوع من أجود أنواع السكر، يكرر ثلاث مرات، ويضاف إليه في الثالثة مقدار عشر حجمه من الحليب الطازج. انظر:

القاموس الإسلامي ٤/ ٤٥٥، Ruska, Sukkar, EI², Vol, VII, p 509.

(٤٢٢) الوراق ٢٥ ب، ٢٦ أ.

(٤٢٣) المصدر نفسه ٢٦ أ، ٢٦ ب.

حوليات كلية الاداب

وعلى وجهها سطور من السمسم
فهي مصفوفة عليها ولكن
يا أمين الإله عش ألف عام
إن شكريك يا بن أخ عليها
واللوز والصنوبر تبرا
إن تأملت هن أبصرت تبرا
أبدأ في السرور ولا تر ضرا
تكتسي منه في البرية ذكرا

وقد وصف ابن سينا خبز الفتيت بأنه نفاذ بطيء الهضم، وقال إن أجوده هو المخلوط بدهن اللوز. وإن تحفيفه يجب أن يكون في الظل^(٤٢٤). ولا يفوتنا أن نشير أيضاً إلى نوع آخر من خبز الفتيت، وهو الخبز الذي يفت، أي يكسر ويقطع بالأصابع، لصنع الترائد منه بعد سقيه بالمرق، ويغطي في بلاد الشام بالأرز المسلوق، ويوضع فوقه اللحم المطبوخ، وأحياناً ألواناً من الأباذير كالسمسم واللوز^(٤٢٥).

- خبز القطائف: وهو الخبز المصنوع من الدقيق المرق بالماء^(٤٢٦)، وذكر ابن سينا وابن جزلة أنه «يعقل البطن، ويولد خلطاً غليظاً، ويصلحه ما يستعمل من الأشياء الحلوة»^(٤٢٧)، ويقول دوزي إن القطائف نوع من الأطعمة، وأنه يعرف في المغرب بالمشهدة وبافريقيا أي تونس بالمطنفسة، وأهل المشرق الاسلامي يحشون القطائف بالسكر واللوز وغير ذلك مما يتفنون فيه^(٤٢٨). وفي ذلك يقول أحمد بن يحيى^(٤٢٩):

قطائف قد حشيت باللوز والسكر الماذي^(٤٣٠) حشو الموز

(٤٢٤) ابن سينا ٣٢٦.

(٤٢٥) لسان العرب فتن، العزيزي ٣٩٨/٥.

(٤٢٦) لسان العرب قطف.

(٤٢٧) ابن سينا ٣٢٦، ابن جزلة ١١٣ ب، الغزي ٥٦ ظ.

(٤٢٨) Dozy, Supplement Aux Dictionnaires Arabees, Tome II, p376.

(٤٢٩) مروج الذهب ١٩٧/٤.

(٤٣٠) الماذي: العسل الأبيض الرقيق، والمقصود هنا السكر المعقود، أنظر: المعجم الوسيط ماذي.

كما وصفها ابن الرومي بقوله (٤٣١):

وأنت قطائف بعد ذاك لطائف ترضي اللهاة بها ويرضى الحنجرُ
ضحك الوجوه من الطبرزد فوقها ومع العيون من الدهان يقطرُ

- خبز اللوزينج : يعمل هذا النوع من الخبز بأن «يؤخذ النشاستج (٤٣٢)، فيحل حلاً ثخيناً، ويصفى ويفقس على كل أوقية بياض بيضة، ويحقق خففاً جيداً متتابعاً، ثم يحمى الطابق ويمسح وجهه بخرقه فيها شمع ولب جوز، ويغترف من العجين ويصب عليه ويترك، فإذا نضج قلع عن الطابق، ثم مسح بالخرقة ثانية لعمل غيره. ومن أراد أن يزيد في ثخن اللوزينج زاد في ثخن العجين، وألصقه على الطابق» (٤٣٣).

- خبز الماء النبطي : ويسمى أحياناً خبز الماء، ويبدو من نسبة النبطي إليه، أنه كان معروفاً في العراق، حيث كان النبط ينزلون سواد العراق. وقد تكون نسبته إلى الماء، لأن البعض كان يسمي الماء النبطية والنبط (٤٣٤). وقد وصف الوراق صنع هذا النوع من الخبز فقال: «يؤخذ من الدقيق السميذ الفائق، مكوك منخل في جفنه، ويخلط به ثلاث أواق من خمير، ومن الملح وزن ثلاثين درهماً، يذوّب ويصفى ويعجن عجناً يابساً مثل الحجر، ويداس في الجفنة دوساً جيداً، ويسقى من الماء على أسفله وزن خمسة دراهم، مائة وعشرون فما (٤٣٥) حتى إذا

(٤٣١) ديوان ابن الرومي ٩٥٤/٣، مروج الذهب ١٩٨/٤.

(٤٣٢) النشاستج : هو النشا، وهو لفظ فارسي معرب حذف شطره تخفيفاً، وهو ما يستخرج من الحنطة إذا نعت حتى تلين، ومرست حتى تحالط الماء ثم تصفى في مناخل وتجفف. البخلاء ٣١، ٢٩٧، ٢٩٨، النطاكي ٣٣١/١.

(٤٣٣) الوراق ٢٦ ب.

(٤٣٤) الجهشيارى ١٢٠، لسان العرب نبط، ويضيف ابن منظور أن النبط سموا كذلك لاستنباطهم ما يخرج من الأرض.

(٤٣٥) فم: المقصود هنا المرة التي يصلح فيها العجين بإضافة قليل من الماء إليه، وعجنه عجناً شديداً كما هو شائع في عملية العجن. وربما كانت الكلمة مصحفة ثم بمعنى أصلح، لسان العرب ثم.

حوليات كلية الاداب

صار أيس من الزلاية قليلاً غطى حتى يختمر. ثم يحمى له التنور، وتسكن النار تسكيناً ليناً جداً، وتمسح خزفة التنور، وتمسح كل فرنه^(٤٣٦) بوزن درهمين شيرج أو زيت أوفاق، ثم يبسط على اليد مقدار ما تريد من الأرغفة، وتلزم في تنور هادىء. ومقدار هذه الصفة خمسة عشر رغيفاً، فإذا ألزقتها كلها في التنور، غطي التنور قليلاً، فإذا علمت أنه قد جمد الخبز، فانضح في وجهه قليلاً من الماء، يكون مقدار نصف كوز. ورد الغطاء عليه كما كان، واصبر عليه لحظة واكشف عنه، وافتح عين التنور في وجهه، فإذا احمر قلعتة وحركت أسفله بسكين، ومسحت أسفله بقليل ماء، وأطبقت رغيفاً على رغيف، وأدخلته في منديل مبلولة، وعممته ساعة، فإذا احتجت إليه قدمه^(٤٣٧).

- خبز معروك: وهو الخبز الذي يعرك عجينة بالزيت عركاً جيداً قبل خبزه. وذكر الوراق تفاصيل صنعه، وذلك، بأخذ مكوك من الدقيق، وثلاث أواق نم الخمير، وعشرين درهماً من الملح، ثم يعجن عجناً شديداً، ويغلى حتى يختمر، فإذا اختمر، رش بمقدار ثلاثين درهماً ماء في ثلاثة أفهام. ثم يقطع أرغفة، ويعرك على رخامة بالزيت عركاً جيداً متتابعاً، وبعد ذلك يقرص ويغلى بمنديل ندي. ويوقد له التنور بنار هادئة، ويرش على وجهه ماء مع الحليب، ويغلى التنور بالغطاء، ومن فوقه بخيش مبلول حتى ينضج، ثم يفتح عليه حتى يحمر وجهه احمراراً شديداً، ويمسح وجهه بالماء إذا خرج حتى ينصل، وإن مسح في التنور كان أفضل^(٤٣٨).

- الخبز المغسول: وهو أن يؤخذ لباب الخبز البابت، أو خبز الحواري الجيد الصنعة النضيج ويفتت وينقع في الماء الحار، ثم يصب عنه ويجدد عليه الماء قدر ما يغمره ثلاث مرات، ويترك ساعة حتى تذهب قوة الخمير، ويبلغ غاية انتفاخه. ويوصف هذا النوع من الخبز بأنه قليل الغذاء، لا يسخن ولا يولد سدداً^(٤٣٩).

(٤٣٦) الفرنية: الخبزة المستديرة العظيمة، منسوبة إلى الفرن، لسان العرب فرن.

(٤٣٧) الوراق ٢٣ ب، ٢٤ أ.

(٤٣٨) المصدر نفسه ٢٤ أ، ٢٤ ب.

(٤٣٩) ابن سينا ٣٢٥، ٣٢٦، ابن مندويه ٩٠ أ، الغزي ٥٦ ط.

وأفاد داود الأنطاكي أن بعض أنواع أطعمة الخبز، يضاف إليها فضلاً عما أشرنا إليه بعض الأباذير كالمصطكي، والمحلب، والشونيز أي الحبة السوداء، والأنيسون، والكرفس. وعدد في تذكرته الفوائد الصحية التي تنجم عن إضافة كل من هذه الأباذير إلى الخبز^(٤٤٠).

رابعاً: تصنيف الخبز من حيث شكله ومكان صنعه وخبزه وإنضاجه.

نبدأ بأنواع الخبز من حيث شكله، ونلخصها فيما يلي:

- خبز الرقاق: هو الخبز المنبسط الرقيق، وقد يطلق عليه أيضاً «المرقق»، بمعنى الأرغفة الواسعة الرقيقة^(٤٤١). وأشارت بعض المعاجم إلى أن الخبز الرقيق قد يدعى صلاتق^(٤٤٢)، كما سمي بالطيالس، لأن الخبازين كانوا يصنعون خبز الرقاق بمهارة كبيرة، لدرجة أن بعضهم كان يظنه قماشاً رقيقاً^(٤٤٣). ويروي ابن قتيبة وأبو الفرج الإصفهاني في هذا الشأن، أن الشاعر البدوي العباسي ناهض بن ثومة الكلابي حضر وليمة عرس بقرية بكر بن عبدالله الهلالي قرب حلب، حيث قدمت للحضور عدة أطباق بألوان من الطعام بينها خبز الرقاق الذي ظن الشاعر ثياباً وكاد أن يطلب من القوم منها ما يصنع به قميصاً له، وقال: «فلما بسطه القوم بين أيديهم، اذا هو يتمزق سريعاً، وإذا هو صنف من الخبز لا أعرفه»^(٤٤٤). وأشار الهمداني في مقاماته إلى خبز رقيق عريض، كان يخبز على التنور ويسمى أوراق الرقاق^(٤٤٥). بل إن خبز الرقاق كان يشار إليه غالباً بالرقاق لشهرته، دون

(٤٤٠) داود الأنطاكي ١٣٦/١.

(٤٤١) لسان العرب رقق.

(٤٤٢) لسان العرب، تاج العروس صلق.

(٤٤٣) هادي الشربتي ٤٦، وانظر أيضاً:

Ahsan, Social Life Under the Abbasids, p 88.

(٤٤٤) ابن قتيبة: عيون الأخبار ٣/٢٣٦، ٢٣٧، الأغاني ١٣/١٨٠.

Ahsan, Social Life Under the Abbasids, p 88.

(٤٤٥) الهمداني: مقامات بديع الزمان، ١٣١ (المقامة البغدادية).

حوليات كلية الاداب

إضافة كلمة الخبز إليه^(٤٤٦). وكان خبز الرقاق معروفاً في صدر الإسلام، وأشرنا في موضع سابق إلى أحاديث وردت في النهي عن عمله^(٤٤٧). ويقول الزبيدي إن خبز الرقاق يقال له في بلاد الشام «المرقوق»، وأنه لا زال مستعملاً معروفاً، وأنه يكون ناشفاً رقيقاً، يمكن حفظه وخزنه وادخاره في السفر والشتاء^(٤٤٨).

ويقول محمد مناذر احسان، إن خبز الرقاق كان يصنع على الأرجح من الدقيق الأبيض المنخول (الحواري)^(٤٤٩). في حين يقسم الوراق خبز الرقاق إلى صنفين، أحدهما لبق، وهو ما كان لطيفاً في مقداره، حسن التدوير، كثير التحرير، رقيقاً جداً. والآخر يعرف بالجرمازج، وهو واسع المقدار، وصنعتة على مثال صنعة «البرازيدج»، وعلى مثال عجنه وتقطيعه. ويصف الوراق خبزه فيقول: «يحمى له التنور قبل البسط، ويلزق في التنور مع البسط، وتكون نار التنور حارة، توفد لا تهدأ ألبته، ولا يحتمل ان يلزق في التنور أكثر من رقاقة...، فإذا أخرجها مسح على وجهها على رأس التنور، ودفع بعضاً على بعض حتى تتكامل»^(٤٥١). وقد وصف خبز الرقاق بأنه قليل الغذاء، يعقل البطن أكثر من الخبز السمين، وأنه مولد للبلغم^(٤٥٢).

وذكر بعض الشعراء خبز الرقاق، وأشادوا بدقة صنعه، ومنهم ابن الرومي الذي كان يقول: (٤٥٣).

(البسيط)

(٤٤٦) البخلاء ٥٤، ٥٦، ٩٥، الجهشيارى: الوزراء والكتاب ١٢٠.

Ahsan, Social Life Under the Abbadids, p 89.

(٤٤٧) انظر: ص ٢٨ من هذا البحث.

(٤٤٨) تاج العروس رقق، جواد علي ٥٧٣/٧.

Ahsan, Ibid, 89.

(٤٤٩)

(٤٥٠) التحرير: الاستواء بمعنى الانبساط، لسان العرب حرر.

(٤٥١) الوراق ٢٥ أ.

(٤٥٢) القانون في الطب ٣٢٦، الوراق ٢٣ أ، ابن مندويه ٨٨ ب.

(٤٥٣) ديوان ابن الرومي ١١١٠/٣، الوراق ٢٥ أ، ٢٥ ب.

ما أنس لا أنس خبازاً مررت به
ما بين رؤيتها في كفه كرة
إلا بمقدار ما تنداح دائرة
يدحو الرقاقة وشك الملح للبصر
وبين رؤيتها قوراء كالقمر
في صفحة الماء يُرمى فيه بالحجر
كما قال أبو طالب المأموني (٤٥٤):

وخازة لا تغذي الرقاق
تناول بيض كتاب العجين
أرتنا من الخبز أمراً عجاباً
فتنسج في الوقت منها ثياباً

- خبز الشراك: وهو خبز قريب الشبه من خبز الرقاق، ويتخذ من دقيق القمح الذي يعجن ويخبز على الصاج. وهذا النوع من الخبز كان وما يزال شائعاً في جنوب بلاد الشام، وبخاصة في القرى والبوادي. وأفاد العزيزي أن واحده إشراكة، وجمعها إشراكات (٤٥٥).

- خبز غليظ: ويطلق عليه أيضاً الجردق والجردق، وهو لفظ فارسي معرب. والخبز الغليظ رغيف مدور، ثخين قليلاً يخبز في فرن (٤٥٦). وهذا النوع من الخبز يغذي أكثر من الخبز الرقيق (٤٥٧).

وذكر ابن منظور أن اللفظ ورد في شعر أبي النجم في العصر الأموي بقوله: (٤٥٨)

كان بصيراً بالرغيف الجردق

(٤٥٤) يتيمة الدهر ٤/ ١٨٢.

(٤٥٥) العزيزي ٣٤٣/٥.

(٤٥٦) الجواليقي ١٤٣، البخلاء ٢٩٢، الخفاجي: شفاء الغليل فيما ورد في كلام العرب من الدخيل

Pellat, Khubz, p 42. ٥٨

(٤٥٧) الغزي ٥٦ ظ.

(٤٥٨) لسان العرب جردق، المنجد: المفصل في الألفاظ الفارسية المعربة ١٨٨، وأبو النجم هو الفضل بن قدامة العجلي، من بني بكر بن وائل، يعتبر من أكابر الرّجّاز، ومن أحسن الناس إنشاداً للشعر. وقد نبغ في العصر الأموي، وكان يحضر مجالس عبد الملك بن مروان وابنه هشام. الأغاني ١٥٦/١٠ - ١٧٠.

حوليات كلية الآداب

وذكره الواساني في العصر العباسي (ت ٣٩٤ هـ)، في قصيدته النونية المشهورة التي يقول فيها عن خبز الجردق: (٤٥٩)

أكلوا من الجرداق ألفين بدس يسيل كالقطران

- خبز الفطير: وهو الخبز المصنوع من عجينة اختبز من ساعته ولم يختمر^(٤٦٠) ويقول ابن جزلة «إن أصلحه ما كثر ملحه ونضاجه، وإنه غليظ يعقل الطبع بطيء الهضم، يولد الرياح والنفخ والحصى والسدد، وإن مما يقلل ضرره أن يؤخذ بعده الزنجبيل وماء العسل، بالإضافة إلى الرياضة والاستحمام والنوم الطويل» (٤٦١).

أما أنواع الخبز من حيث مكان صنعه وخبزه وإنضاجه، فيمكن التعرف على الأنواع التالية:

- خبز الحاشية: عرف هذا النوع من الخبز في الأندلس، حيث كان يصنع من أفضل أنواع الدقيق، وكان يخبز في قصر السلطان بغرناطة (٤٦٢).

- الخبز البيتي أو البيتوني: وهو الذي يصنع في البيت، وكان يعرف بمصر بالبيتي، وفي بلاد الشام بالبيتوني. ويكون عجينة هذا الخبز مقدماً من أصحابه، وليس على الفران إلا تقطيعه وخبزه^(٢٦٣). ويقول ابن الأخوة (ت ٧٢٩ هـ): «إن أكثر الناس يفعلون ذلك. ولا تميل أنفسهم إلى أكل الخبز السوقي، لأجل ما يجترزون عليه في البيوت ويباشرونه بأنفسهم» (٤٦٤).

- الخبز السوقي: وهو الخبز الذي كان الخبازون يزودون السوق به، حيث

(٤٥٩) نيتمة الدهر ١/ ٣٦٠، معجم الأدباء ٩/ ٢٤٥.

(٤٦٠) الوراق ٢٦ ب.

(٤٦١) ابن العديم ٧٤ ب.

(٤٦٢) دوزي: تكملة المعاجم العربية ٣/ ٢١٢، مادة حاشية.

(٤٦٣) محمد المبارك: الدولة ونظام الحسبة عند ابن تيمية ٩٣.

(٤٦٤) ابن الأخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة ١٥٣.

يقبل بعض الناس على شرائه^(٤٦٥). وكانت أسواق المدن الإسلامية تضم حوانيت مختصة ببيع الخبز. كما وجد في تلك الأسواق أيضاً حوانيت منافسة وباعة متجولون للخبز كانوا يبيعون خبزهم بسعر أقل على الأرصفة وفي الميادين والساحات بشكل محظور، وكان الآخرون دائماً هدفاً لملاحقة أعوان المحتسب لمنعهم من الإقامة في هذه الأماكن كما ذكرنا.

- الخبز التنوري : وهو الخبز الذي يخبز في التنور. واسم هذا المخبز يتردد في عدد من اللغات السامية كالعربية والآشورية والسريانية والعبرانية^(٤٦٦)، إذ وافقت فيه لغة العرب لغة العجم^(٤٦٧). وعرفته بعض المعاجم بنوع من الكوانين يخبز فيه، وقال دوزي انه تجويف في الأرض يخبز فيه، وزاد صاحب المنجد بأنه تجويفة أسطوانية من فخار تجعل في الأرض ويخبز فيها^(٤٦٨). ويذكر جواد على أن التنور كان يستعمل للخبز من قبل الحضرة وأهل الريف، وأن التنور العربي هو نفس التنور البابلي القديم^(٤٦٩). وما زال التنور شائعاً في عدد من الأقطار الإسلامية، وبخاصة في المشرق الإسلامي حيث يصنع عادة من طين على شكل مبنى مخروطي مجوف ناقص، يشبه جرة مقلوبة بدون قاعدة، مفتوح في جزئه العلوي. ويحمي بأي وقود في أسفله، وتلصق الأرغفة على جدرانه الداخلية، حتى إذا نضجت أخرجت بملقط كبير^(٤٧٠). وكان التنور يقام عادة في فناء المنزل، أو في مكان منعزل نسبياً عن الدور والحوانيت، خوفاً من انتقال وقود التنور إليها. وقد انتقد الجاحظ بعض مستأجري البيوت في القرن الثالث الهجري / التاسع الميلادي، الذين كانوا ينصبون المطابخ والتنانير على سطوح المنازل، «حيث ليس بينها وبين القصب والخشب إلا الطين الرقيق، والشيء لا يقي، هذا مع خفة المؤنة

(٤٦٥) المصدر نفسه.

(٤٦٦) جواد علي ٥٧٤/٧.

(٤٦٧) الفيومي : المصباح المنير ٨٥/١.

(٤٦٨) لسان العرب، تاج العروس تتر، المنجد تنور، دوزي : تكملة المعاجم العربية ٦٨/٢ تنور.

(٤٦٩) جواد علي ٥٧٤/٧.

(٤٧٠)

حوليات كلية الآداب

في إحكامها، وأمن القلوب من المتآلف بسببها، وإن كان في أرض الدار فضل، وفي صحنها متسع، مع ما في ذلك من الخطار بالأنفس، والتغريب بالأموال، وتعرض الحرم ليلة الحريق لأهل الفساد» (٤٧١).

- خبز الطابون: وهو الخبز الذي يخبز في الطابون، والطابون قريب الشبه من التنور، من حيث الشكل الخارجي الذي يتخذ شكل جرة مقلوبة مع فتح أعلاها (٤٧٢). لكنه يختلف عن التنور من ناحيتين، الأولى أنه يحشى من جوانبه الخارجية، ومن أسفل قاعدته، والثانية أن الخبز يخبز فيه على حصى في قاعدته، ولا تحبز الأرغفة على جدرانها الداخلية كالتنور. وقد وصفه ابن جزلة فقال: «الطابون هو كتور لطيف، مدفون في الأرض حتى لا يبقى إلا عالية. ثم يجعل في أرضه حصى، ويجعل عليه طبق جديد، ويجعل على الطبق زبل قد اضرمت فيه النار ليلة، ثم ينحى عنه، ويجعل العجين على ذلك الحصى. ثم يعاد الطبق حتى ينضج. وأجود خبزه المحكم التخمر والنضج» (٤٧٣). وقد ذهب الغزي إلى قريب من هذا الوصف (٤٧٤). وذكر العزيزي الطابون بأنه مخبز يصنع من تراب خاص ضارب إلى الصفرة يسميه الأرادنة السمقة، ويصنعون داخله رصفاً أي حصى، ويغلقون هذا المخبز بغطاء من حديد أو تنك. ويوقدون عليه زبلاً إلى أن يحشى الرصف، فتوضع فوقه الأرغفة من العجين وتخبز (٤٧٥).

وما يزال الطابون يستخدم في المناطق الريفية من بلاد الشام، وكان شائعاً في هذه المنطقة منذ فترات تاريخية بعيدة. حدثني أحمد يوسف التلاوي، من قرية عرابة بقضاء جنين بفلسطين، أنه عثر في منطقة «الخراب» في هذه القرية مؤخراً على مخابز قديمة فيها الكثير من ملامح الطابون. وقال إنه كان في قريته امرأة مشهورة في تلك المنطقة، في بناء الطابون تدعى غزالة أم صالح، وأنها كانت

(٤٧١) البخلاء ٨٣، ٨٤.

طابونة. Dozy, Supplement aux Dictionnaires Arabes, tome II, p 27.

(٤٧٢)

(٤٧٣) ابن جزلة ١١٣ أ، ١١٣ ب.

(٤٧٤) الغزي ٥٦ ظ.

(٤٧٥) العزيزي ٣٣٣/٥، ٣٣٤. والرصف حصى على وجه الأرض قد حشى. لسان العرب رصف.

تصنع أيضاً الأواني الفخارية، والخزف المدهون. وروى بالتفصيل الطريقة التقليدية العامة في انشاء الطوابين في القرى الفلسطينية، والتي تعود تقاليدھا إلى عهود موعلة في القدم، أخص روايته في نقاط أهمھا:

- الطابون مخبز ريفي في الغالب، يتخذ شكلاً اسطوانياً مقبباً، مفتوحاً في أعلاه، وهو أشبه ما يكون بطاسة ماء ضخمة أو جونة^(٤٧٦) كبيرة.

- يقام الطابون في مكان منعزل عن البيت، وأحياناً تخصص له غرفة صغيرة من الطين، باتساع ٢×٢ متراً، ولھا روزنة أي مدخنة وربما مدختان.

- يحفر أساس الطابون على مساحة تقارب (٩٠) سم، بعمق (٢٥) سم. ويوضع تحت قاعدة الطابون روث حيوانات مجفف من بقر وغنم وإبل، ثم يحرق الروث حتى يصبح جماً.

- يسمى هيكل الطابون «القحف»^(٤٧٧)، ويقام فوق جوانب قاعدة الطابون. وهو يصنع من تراب صلصال أي حور، ويميل مبناه نحو اليمين، وذلك حتى يساعد على الخبز فيه بسهولة، نظراً لأن معظم الخابزات يحملن عجينة الرغيف المبسوطة في اليد اليمنى ويدخلن العجينة في الطابون.

- يرد بعض الرماد على القحف، أي على هيكل الطابون من الخارج، ثم يوضع الرضف وهو الحصى أو الزلط فوق قاعدة الطابون.

- يوضع روث مجفف حول هيكل الطابون الخارجي لحرقه، حتى يتماسك القحف، وتصبح جدرانھ مثل الأجر، أي الطين المشوي.

كما توضع طبقة رقيقة من التبن فوق الروث الخارجي المحروق، ليساعد الروث على الاستمرار في الاشتعال لمدة (٢٤) ساعة، وهي مدة إحماء الطابون.

(٤٧٦) الجونة: سليفة مغطاة بالآدم. لسان العرب جون.

(٤٧٧) القحف: إناء على هيئة نصف قذح، وقيل العظم فوق الدماغ من الجمجمة، لسان العرب قحف.

حوليات كلية الاداب

ثم يؤتي بحفتين من الجفت، وهو ثفل حب الزيتون المعصور، ويغطي به روث الحيوانات والتبن لتوفير طاقة حرارية أكبر، ويجعل فوق ذلك قش من قصل الشعير مع الروث الجاف وقليل رماد، وبعدها يجعل في ذلك كله فتحات صغيرة للتهوية، حتى تنتقل النار إلى جميع الروث الجاف المحيط بهيكل الطابون، أي القحف.

- ينتهي العمل من إنشاء الطابون عادة عند العصر، ثم يترك الطابون ليحمي طوال الليل، ويختزن في داخله أكبر كمية ممكنة من الحرارة.
- يكون للطابون غطاء من الحديد، وفي وسط الغطاء يد حديدية أيضا.

- يفتح الطابون في صبيحة اليوم التالي، ويوضع فيه أولا عجين رغيف واحد لتجربة الطابون. فإذا وجدت حرارته مناسبة، شرع في خبز الارغفة الاخرى.

- تتسع أرضية الطابون المغطاة بالرضف إلى أربعة أرغفة من الحجم المتوسط، الذي يبلغ قطر كل منها حوالي (٢٥) سم. أما خبز الضيافة المتميز فيكون قطره عادة (٥٠) سم.

- يشكل الرضف طبقة عازلة عن القاعدة، حتى يبقى الرغيف المختبز فوقها نظيفاً، كما ان الرضف يختزن الحرارة اللازمة لانضاج الخبز، ولحصاه زوايا ونتوءات تغرز في عجينة الرغيف، وتحدث فيها تنفيسات تساعد على إنضاج الرغيف، وتترك علامات بنية فيه، في حين يظل معظمه أبيض الشكل.

- تستغرق مدة نضج الرغيف داخل الطابون المتقن الصنع والإعداد، حوالي خمس دقائق.

- تلجأ بعض القرى في حالة عدم وجود من يتقن بناء الطوابين فيها، إلى شراء هيكل الطابون من قرية أخرى تشتهر بصناعته وتجهيزه، كما هو الحال بالنسبة إلى قرية جبع بفلسطين، التي تشتهر أيضا بصنع الأدوات الفخارية الجيدة.

زिलाظ أن اقامة مثل هذا الطابون وأحمائه يتسغرق جهداً ووقتاً كبيرين،

كما أنه يحتاج إلى كميات كبيرة من الروث الجاف الذي قد لا يتوافر دائماً، مما يجعل بعض الأسر في القرية الواحدة، تشترك في الخبز في طابون واحد. في حين نرى أن بعضها الآخر مما لا يتمكن من إقامة طابون، يلجأ إلى إنشاء مخبز صغير يعرف بالفرن القروي تمييزاً له عن فرن المدينة الكبير.

وحدثني الدكتور عبدالرحيم حسين من ميناء عسقلان، أن سكان بعض قرى الساحل الجنوبي لفلسطين، يصنعون هذا النوع من الأفران الصغيرة بدل الطابون. وقال: «إن هذا الفرن يبنى من الطين، ويتخذ شكلاً اسطوانياً، يصل طوله إلى حوالي (٨٠) سم، وعرضه (٦٠) سم. وهو مقسم إلى جزئين بينهما قاطع عرضي غير سميك من الطين أيضاً، في حين له غطاء علوي. أما الجزء السفلي فيخصص كموقد لإحماء الفرن. ويترك في القاطع العرضي المسطح فتحة داخلية ضيقة، تنفذ منها الحرارة إلى الجزء الأعلى من الفرن، الذي يتسع سطحه الأوسط إلى أربعة أرغفة من عجين مختمر. ويراعى ضرورة التأكد من إحماء الفرن قبل أن تقوم المرأة بعملية الخبز، حتى إذا نضج الرغيف أخرج بواسطة خشبة رقيقة من داخل الفرن، الذي تخصص له سقيفة خاصة به لحمايته من الرياح الشديدة والأمطار.

وقد لاحظ الباحث وجود تشابه كبير بين هذا الفرن الصغير، وبين الفرن اليوناني القديم الذي عثر على تمثال له من الطين المحروق، يعود إلى القرن الخامس قبل الميلاد^(٤٧٨) والمعروف أن منطقة الساحل الجنوبي لفلسطين، تأثرت بالحضارة اليونانية القديمة منذ أواخر القرن الثاني عشر قبل الميلاد، إذ قدمت إلى هذه المنطقة شعوب بحرية لعلها جاءت من غرب آسيا الصغرى والعالم الإيجي وحتى من بعض الجزر الإيطالية، وقد استقرت في تلك المنطقة، حيث عرفت بأسم شعب البلست (PLST)، كما ورد في الوثائق المصرية القديمة، وهو الشعب الذي أطلق اسمه فيما بعد على فلسطين^(٤٧٩).

(٤٧٨) انظر شكل التمثال في موسوعة المعرفة، مادة خبز ١١٦٩.

(٤٧٩) انظر: الموسوعة الفلسطينية ٣/ ٤٧٤.

حوليات كلية الآداب

- خبز الطابق: وهو الخبز الذي كان يخبز بواسطة الطابق. ويقول الجواليقي إن الطابق والطاجن كلاهما لفظ فارس معرب بمعنى المقل بالفارسية^(٤٨٠)، فيما ذهب ابن دريد إلى أن «الطيخن: الطابق، لغة شامية وأحسبها سريانية أو رومية^(٤٨١)». ورجح أدي شير أن أصل هذه الكلمة يوناني^(٤٨٢). وذهب ابن منظور إلى قريب من هذا التعريف، وقال إن الطابق وعاء يطبخ فيه، وهو يشبه الصاج المحدث الذي وضع فوق موقد ويخبز عليه. وكان الشاعر الخبز أرزي يتخذ طابقاً في مبرد البصرة، ويخبز عليه خبز الارز الذي نسب هو إليه^(٤٨٤). ويعتبر خبز الطابق مألوفاً أيضاً في بلاد المغرب، حيث يوجد هناك نوع من الأنية الخزفية (الكسرولة)، أي طبق خزفي عميق يخبز فوقه. ويطلق على الخبز المصنوع بهذه الطريقة اسم «مقوق أو مطلوع». وقد يلجأ المتنقلون في المخيمات أو المعسكرات في المغرب، إلى استخدام طبق فخاري يسمى «غناي» (Ghannay)، أو حماص في تونس (Hammas)، يحمي فوق كانون، أو يستبدل هذا الطبق الفخاري بحجارة محماة عند الضرورة، ليخبز عليها الخبز^(٤٨٥).

ويقول ابن جزلة: «إن خبز الطابق، أجوده المختمر العجين. وهو يابس، موافق لذوي الكد والتعب، ويعقل الطبع، ويكد المعدة، ويولد سدداً، وخاصة إذا كان بدهن. ومما يقلل ضرره أكله باللحم اللطيف، والمرق والأبازير الحارة»^(٤٨٦).

ويشبه خبز الطابق خبز الشراك في بلاد الشام، إلا أن الأخير يخبز بدون

(٤٨٠) الجواليقي ٢٦٩.

(٤٨١) ابن دريد: جمهرة اللغة ٣/٣٥٧.

(٤٨٢) أدي شير ١١١.

(٤٨٣) لسان العرب، طبق، ظرف.

(٤٨٤) معجم الأدباء ١٩/٢١٨، ٢١٩.

(٤٨٥)

(٤٨٦) ابن جزلة ١١٣ ب.

خميرة، ويكون رقيقاً نسبياً ومستديراً كبيراً. ويصنع خبز الشراك هذا من دقيق ثلثيه من الذرة والثلث الباقي من القمح. ويستعمل خاصة في عمل المناسف، أي التراثد التي تغطى بالأرز واللحم. أما إذا استبدل الطابق بطبق نحاسي مسطح، وأحمي فوق النار، وطبعت عليه عجينة خاصة من دقيق الحواري الأبيض النقي، تكون منه رقاق رقيق جداً، يجمع من على الطبق بعد أن تحف الرقاقة قليلاً. ويطلق على هذا الرقاق اسم «خبز الكلاج»، الذي يستخدم في صنع الحلويات فقط. وقد وصف دوزي الكليجة بأنها خبز صغير، معجون بالزبد^(٤٨٧).

- خبز القناني: وهو خبز مصنوع من عجينة خاصة، توضع داخل قناني خزفية في التنور أو الفرن حتى تنضج، ثم يكسر خزف القناني لاستخراج الخبز الناضج داخله. وقد أمدنا الوراق بوصف تفصيلي لهذا النوع من الخبز فقال: «يؤخذ من الدقيق النقي السميد بقدر الحاجة، ويعجن عجناً ليناً حتى يصير مثل عجين الزلاية. ثم تؤخذ القناني الرقاق الواسعة الأفواه التي تحتل النار، فيصب فيها زيت نقي أو شيرج، ثم يرسل العجين في القناني بعد أن يرش عليها ماء ورد حتى يبلغ إلى مخانقها، ثم تجلس على قراميد في التنور، وتكون ناره معتدل. فإذا نضج ذلك العجين في القناني، وعلامة نضجه أن تغرز في العجين خلالاً^(٤٨٨). فإذا خرج نقياً فقد نضج، وإن كان غير ذلك، ترك إلى أن ينضج، فإذا نضج أخرج القناني واكسرهما، فإن ما فيها يخرج كأمثال الخبز الغراني^(٤٨٩) إن شاء الله. وإن أحببت أن تسقيها اللبن الحليب المصفى المعمول بالمصطكي والماء الورد والسكر فافعل، وإن شئت الحليب والعسل، وإن شئت ساذج^(٤٩٠).

ويلاحظ أن طريقة صنع خبز القناني هذه. متأثرة فيما يبدو بالطريقة

حوليات كلية الآداب

الرومانية التي كان يصنع بها خبز الشعير، من حيث الاختصار الجيد، ووضع عجنته في قالب خزفي يكسر بعد نضج العجينة داخله^(٤٩١).

- خبز الملة: وهو الخبز المختبز في الملة. والملة كما يعرفها ابن منظور الرماد الحار والجمر، ويقال: مللت الخبزة في الملة وأملتها إذ عملتها في الملة. ويسمى خبز الملة لذلك المليل والمملول^(٤٩٢)، كما يسمى القرص، وهو أن يمد غليظاً ويوضع في الرماد الحار. فينضج بعضه، ويقل نضج باطنه، وهو مما يصنع في البادية. وقد وصفه ابن سينا، والوراق، وابن جزلة، والغزي، والانطاكي، بأنه نوع رديء من الخبز، لا يقدر عليه إلا أصحاب الكد والرياضة، وعزوا ذلك إلى قلة نضج باطنه، واختلاطه بالرماد وعسر هضمه^(٤٩٣). ويقول العريزي إن «الأرادنة يسمون خبز الملة ذلك الذي يوضع على الصاج، فيقلب الصاج، ويكون الخبز على الرمضاء مواجهة، ويشعلون ناراً في الصاج وهو مغلوب، لكي ينضج خبز الملة»^(٤٩٤). وقد وصف جوسن (A. Jaussen) هذا النوع من الخبز في كتابه «عادات العرب في منطقة مؤاب»، الذي نشره في باريس ١٩٤٨. وقال إن البدوي يعجن الدقيق بالماء والملح إذا توافر له، دون أن يضيف خميرة إلى العجين. ويعمل منه نوعاً من الفطير يختبزه في الرماد الحار، ويقلبه عدة مرات حتى لا يحترق^(٤٩٥). وذكر شارل بيلا أن لاوست (E. Laoust) أشار في كتابه «الكلمات والمسميات البربرية» المنشورة في باريس ١٩٢٠ إلى أن البربر يطلقون كلمة أجرم (Aghrum) للدلالة على نوع من الخبز شبيه بخبز الملة المذكور^(٤٩٦). ويبدو أن خبز الملة كان معروفاً منذ عهد بعيد، إذ ورد ذكره في العهد

(٤٩١) موسوعة المعرفة، الخبز ١١٦٩.

(٤٩٢) لسان العرب ملل.

(٤٩٣) ابن سينا ٣٢٥، ٣٢٦، الوراق ٢٣ أ، ابن جزلة ١١٣ ب، الغزي ٥٦ ط، الإنطاكي ١٣٦/١.

(٤٩٤) العريزي ٣٤٤/٥.

(٤٩٥) Jaussen, Coutumes des Arabes au pay de Moab, 63, Pellat, 41*

(٤٩٦) Laoust, Mots et choses berbères, 89, 90, Pellat, Ibid

القديم (٤٩٧).

- الخبز المطبوخ: وهو خبز كما يقول الغزي كان يختاره بعض الملوك، وهو أن تؤخذ قدرة جديدة، يجعل فيها العجين وهولين جداً، ويوضع القدر في تنور ناره هامدة، ويطبخ حتى ينضج. ويخرج أنضج من خبز التنور والطابق، وهو أسرع هضماً وأكثر غذاء، وإن عجن بماء الخمير المنقوع فيه زبيب، وخلط مع العجين زيت ودهن لوز، كان خبزاً لا يوجد أذ منه ولا أطيب (٤٩٨).

خبز الفرن العام: وهو الخبز الذي يختبز في فرن عام كبير، يخبز فيه سكان حي من أحياء المدينة الإسلامية خبزهم. وقد يكون من الصعب على الباحث تحديد تاريخ لظهور هذه الأفران في المدن الإسلامية، وإن كانت الأفران الكبيرة رافقت ظهور المدن عامة وتطورها منذ عهد بعيد. ولعل ازدحام المدن بالسكان، وتجمعهم في أماكن سكنية مقاربة لضمان الأمن، وعدم تمكن كل بيت في المدينة من بناء فرن خاص به، أدى إلى وجود أفران من هذا النوع تقوم بهذه المهمة الحيوية في حياة الناس. وكانت كل مدينة تضم العديد من الأفران الموزعة على كافة أحيائها. وتمدنا كتب الخطط والحسبة والفقهاء بمعلومات مفيدة عن الأفران العامة داخل المدن الإسلامية. ويعرف هذا المخبز العام في المشرق باسم لفرن. وهو لفظ غير عربي كما ذهب ابن منظور (٤٩٩)، إلا أنه يعرف في المغرب العربي أيضاً باسم «الكوشة» (٥٠٠).

ويتميز الفرن العام بأنه مخبز كبير الحجم، داخل مبنى واسع خاص به. وهو يتألف من جزئين رئيسيين:

الأول المخبز نفسه الذي يكون له فتحة مستطيلة أمامية، تسمح بإدخال

(٤٩٧) العهد القديم، سفر الخروج ٣٩/١٢.

(٤٩٨) الغزي ٥٧، علم الملاحه ١١٤.

(٤٩٩) لسان العرب، فرن.

(٥٠٠) صالح العنتري: مجاعات فلسطينية ٤٢، 41. Pellat, Khubz,

حوليات كلية الآداب

عجين الخبز وإخراجه منها بعد نضجه . أما داخل المخبز فينقسم بدوره إلى قسمين ، أحدهما سطح مبلط على اليمين يوضع عليه عجينة الأرغفة ، ويشغل ثلثي مساحة المخبز من الداخل . والآخر بيت النار على اليسار ، والذي ينخفض حوالي ٣٠ سم عن أرضية المخبز اليمنى . ويكون في أعلى المخبز فوق بيت النار مدخنة يتسرب منها الدخان إلى سطح الفرن الخارجي . أما وقود بيت النار فيكون عادة من القش أو التبن أو الحطب أو الجفت . ولا يدخل روث الحيوانات الجاف في الوقود ، كما هو الحال في الطابون^(٥٠١) .

أما الجزء الثاني من الفرن ، فهو عبارة عن مصطبة بمستوى باب مخبز الفرن ، يرق الخباز على القسم الأمامي منها المواجه للمخبز أقراص عجينة الخبز قبل إدخالها في المخبز . وتوضع على هذه المصطبة أيضا مطارح الناس أو ألواحهم أو طباليهم التي تضم أقراص عجينهم ، ويفرش عليها عجينة خبزهم المرقوق (الكماج) . كما يخصص جزء آخر صغير نسبيا من هذه المصطبة ١×٢ متراً ، لوضع الخبز الناضج عليه بعد إخراجه من المخبز مباشرة ، تمهيداً لإعادته إلى الأطراح ثانية والتأكد من عدد أرغفته .

ويتولى مساتير الناس في العادة إحضار عجينة خبزهم إلى الفرن العام على مطارح ، وإعادتها إلى منازلهم . في حين يتولى هذه العملية لغيرهم من الناس أجير الفرن في المشرق ، والذي عرف في المغرب بالطراح . ويقوم هذا الأجير بالطواف على منازل الحي ، وأخذ مطارح عجينة الخبز منها ، ويعيدها إلى أصحابها بعد عملية الخبز^(٥٠٢) . وكان بعضهم يضع علامة مميزة على كل مطرحة ، ومنهم من لا يحتاج إلى ذلك لخبرته ومعرفته كل مطرحة من تلك المطارح ، كما كان بعض الفرانين يلجأ أيضا إلى وضع علامة خاصة على عجينة كل رغيف ، لتمييزها كل خبز عن غيره ، تفاديا لاختلاط الأخباز ، كما سبقت الإشارة إلى ذلك^(٥٠٣) .

(٥٠١) ابن الحاج ٤ / ١٦٩ .

(٥٠٢)

Pellat, Khubz, 42.

(٥٠٣) انظر ص ٤٨ من هذا البحث .

أما أجرة الفرن فكانت رغيفاً أو رغيفين من الخبز المختبز، بما يتناسب مع عدد الأرغفة التي تخبز، بالإضافة إلى مبلغ معين من النقود شهرياً. في حين اقتضت اجرة أجير الفرن على رغيف أو رغيفين فقط، دون مرتب شهري، كما جرت العادة أن يعطى الفرن وأجيره عيديات في الأعياد المعروفة^(٥٠٤). أما في الأندلس فإن خبز الفرن العام كان يعرف لديهم بالبوية (Poya) والرز (Vars)، وهو الخبز الصغير. ويقول شارل بيلات إن هذه التسمية ظلت تعرف في إسبانيا باسم بيوا (Piwa). ولاحظ دوزي أن أهل الأندلس لم يعرفوا خبز الملة، كما كان الحال في بوادي المشرق والمغرب^(٥٠٦).

ومهما يكن من أمر، فإن ظهور الأفران العامة في المدن، جعلها من المؤسسات الاقتصادية الهامة في المجتمع الإسلامي، لارتباطها بأقوات الناس، وفي مقدمتها الخبز. ولعل هذه الأهمية هي التي جعلت اختبار الخبز في تلك الأفران، على رأس المؤسسات التي كان على المحتسب أن يحسن مراقبتها، لضمان جودة صناعة الخبز وسلامتها بالنسبة لسكان المدن الإسلامية كما بينا سابقاً.

مصطلحات للخبز:

وهناك بالإضافة إلى أصناف الخبز وأنواعه، مصطلحات اقتصادية واجتماعية وسياسية ألحقت بالخبز، مثل خبز الجراية، ورغفان المعلم، ورغيف الحولاء، ورغيف الأمان.

أما خبز الجراية: فهو الخبز الذي جرت العادة بتقديمه كجزء من الرواتب والأرزاق. وترجع أصول هذا التقليد إلى الأرزاق التي كانت تدخل في العطاء خلال القرنين الأول والثاني للهجرة. وقد اتخذ خبز الجراية فيما بعد صوراً مختلفة، إذ كان يدخل ضمن مرتبات بعض الناس. ففي عام ٣٩٧ هـ، اشتغل الزاهد

Pellat, Ibid

(٥٠٤)

Ibid

(٥٠٥)

Dozy, I, 499.

(٥٠٦)

حوليات كلية الآداب

عبدالصمد حارساً في دكان يهودي، ويروي التنوخي أن هذا الزاهد طلب أن تكون أجرته دانقين فضة وثلاثة أرطال خبز في اليوم، فأعطي ما أراد^(٥٠٧). ويشير القلقشندي إلى أن الجرايات ظلت إحدى نفقات الدولة العباسية إلى آخر أيام الرازي (ت ٣٢٩هـ)^(٥٠٨). وكان يدخل أيضاً ضمن رواتب كبار رجال الدولة، كما كان يحدث في دولة المماليك، بمن فيهم الأمراء المماليك وأبنائهم. وذوو الأتلام. ويحدثنا العمري أن كل من كان يتصل بخدمة السلطان الناصر محمد بن قلاوون (ت ٧٤١هـ)، أو يفد عليه، أو يهاجر إليه، بمن فيهم التجار، كان السلطان يجري عليهم الرواتب الدائمة من الخبز واللحم والتوابل والحلوى والعليق والمساحات، نظير ما يباع عليه من الرقيق والمماليك والجواري^(٥٠٩). ويكثر القلقشندي في كتابه صبح الأعشى من ذكر الجرايات التي تضاف إلى الجامكيات والرواتب التي تدخل في مقررات عدد كبير من العالمين في دولة المماليك^(٥١٠). وكان الخبز يدخل أيضاً ضمن الصدقات الجارية التي كان السلطان محمد بن قلاوون يقدمها للمحتاجين^(٥١١). وقد يدخل في هؤلاء فقراء الصوفية والمساكين والمنقطعين في الجوامع والربط، ونزلاء السجون. ويروي المقرئ أن طيغاً حاجب الحجاب زمن فتنة يلغا في عهد السلطان الأشرف شعبان، قد قطع جراية الخبز عن أيد السلطان ضد يلغا، فلما قتل الأخير «نودي في الناس: من قطع طيغاً حاجب الحجاب خبزه، فليحضر ويأخذه. فاجتمع كثير منهم في دار الأمير قشتمر حاجب الحجاب (الجديد)، فرد إليهم أخبازهم»^(٥١٢). كما يروي ابن إياس أن الخبز كان في جملة الهدايا التي كان يصحبها المحتسب معه إلى مجلس

(٥٠٧) التنوخي: نشوار المحاضرة ٣٠/٥.

(٥٠٨) صبح الأعشى ٢٦٨/٣.

(٥٠٩) العمري: مسالك الأبصار (دولة المماليك الأولى)، ٩٥، ١١٠، ١١١، ١٣٥، ١٣٦.

(٥١٠) صبح الأعشى ٤٧٥/٣، ٤٢/١١، ٩٩/١٣، ١٠٠.

(٥١١) مسالك الأبصار (دولة المماليك الأولى) ١١١.

(٥١٢) المقرئ: السلوك ٣ قسم أول / ١٣٩، حياة ناصر الحجري: الأحوال الداخلية في سلطنة

الأشرف شعبان، عالم الفكر ٧٨٤/١٤.

السلطان في مستهل شهر رمضان من كل سنة في اواخر عهد المماليك . وكانت تلك الهدايا تضم الخبز والسكر والدقيق والأغنام والأبقار^(٥١٣) . وكان خبز الجراية المصنوع من دقيق القمح يوزع إلى عهد قريب على بعض مجاوري الأزهر وعلمائه ، وقد بطل هذا اليوم ، وحل محله قليل من المال ، يعطى بدلها^(٥١٤) .

وأما رغفان المعلم ، فيضرب بها المثل في الاختلاف وشدة التفاوت ، لأن رغفان المعلم التي كانت تدخل فيما كان يقدمه الصبيان من أجر للمعلم مقابل تعليمهم في الكتاب ، كانت تختلف بحسب اختلاف آباء الصبيان في الغنى والفقر والجود والبخل . قال أبو الشمقمق^(٥١٥) :

خبز المعلم والبقال متفق واللون مختلف والطعم والصور
وهناك مصطلح رغيف الحولاء : وهو مصطلح ورد في امثال العرب ،
ف قيل : «أشأم من رغيف الحولاء» . وكانت خبازة في بني سعد بن زيد مناة ، تحمل
خبزاً على رأسها ، فتناول رجل من رأسها رغيفاً ، فقالت : والله مالك علي حق ،
ولا استطعمتني ، فلم أخذت رغيفي ؟ ! أما إنك ما أردت بهذا الا فلاناً ، تعني
رجلاً كانت في جواره ، فمرت اليه شاكية ، فثار وثار معه قومه إلى الرجل الذي
أخذ الرغيف وقومه ، فقتل بينهم ألف نفس . فصار رغيف الحولاء هذا مثلاً يقال
في الدلالة على الشيء اليسير ، الذي يجلب الخطب الكبير^(٥١٦) .

وأما رغيف الأمان ، فانه كان يقدم دليلاً على منح الأمان للشخص الذي
يقدم إليه ، وتأكيداً على عدم تعرضه للقتل . وقد روى ابن ابيك الدواداري في
كتابه «كنز الدرر وجامع الغرر» ، ان ملك التتار خدأ بنداه^(٥١٧) ، قدم للقاضي

(٥١٣) ابن اياس : بدائع الزهور ٤/ ١٩٧ ، ٢٤٤ ، ٢٨٤ ، ٢٣٨ ، ٣٩٧ ، ٤٧٤ .

(٥١٤) أحمد أمين ١٣٥ .

(٥١٥) الثعالبي : ثمار القلوب في المضاف والمنسوب ٢٤٣ .

(٥١٦) الميداني : الأمثال ١/ ٥٣٢ ، ثمار القلوب ٣١٠ .

(٥١٧) خدأ بنداه : كلمة عجمية بمعنى عبد الله ، انظر : الدواداري : كنز الدرر ٩/ ١١٨ ، محمد
التونجي : المعجم الذهبي خدأ ، بنده .

حوليات كلية الآداب

عماد الدين بن السكري، أحد رسل السلطان الناصر محمد بن قلاوون سلطان المماليك، «رغيف خبز صورة أمان»، بعد أن أطلق سبيله وأنعم عليه، وأخبره برغبته في عقد صلح مع دولة المماليك. وكان رسل السلطان الناصر محمد قد اعتقلهم ملك التتار السابق غازان أخو الملك خدابنده، على أثر هزيمة قوات التتار في موقعه (٥١٨) في موقعه شقحب (مرج الصفر) عام ٧٠٢ هـ / ١٣٠٣ م (٥١٩).

(٥١٨) شقحب: قرية في أول عمل حوران من نواحي دمشق بينها ستة فراسخ، انظر: المقرئزي: السلوك ج ١ / قسم ٣ ص ٩٣٢، حاشية ٤.
(٥١٩) الدواداري ١٢٧/٩.

الفصل الخامس

الخبز في الأزمات الاقتصادية والسياسية

أمثلة ونماذج على هذه الأزمات :

من الطبيعي أن تشتد أهمية الخبز والحاجة إليه، إبان الأزمات الاقتصادية والسياسية، التي لم تقتصر على العالم الإسلامي وحسب، بل شملت أيضاً جميع الأمم والشعوب، وبخاصة في العصور الوسطى . وقد يعزى ذلك إلى الوسائل المتوافرة لمواجهة تلك الأزمات كانت محدودة، وسيطرة الإنسان على بيئته المناخية، وما يتعرض له من جفاف وقحط، أو فيضانات وأوبئة وطواعين كانت معدومة أيضاً. فضلاً عن كثرة الحروب والفتن، وقلة التعاون بين الأمم والشعوب وصعوبته في ذلك العصر، للتغلب على مثل تلك الكوارث والأزمات .

والواقع أن ولاة أمر المسلمين كانوا بصفة عامة يهتمون بمراقبة الوضع الاقتصادي في أمصارهم وولاياتهم، باعتباره أهم عامل في الاستقرار السياسي والمالي للدولة . فيروى أن الحجاج بن يوسف مثلاً، كان يسأل كل من يفد عليه من مكان بعيد في ولايته عن الأحوال الزراعية وسقوط الأمطار في الأقاليم والنواحي التي مر عليها في طريقه إلى واسط^(٥٢٠) . كما كان المنصور العباسي يطلب من عمال البريد في الأقاليم أن يكتبوا إليه كل يوم، بسعر القمح والحبوب والأدم، وبسعر كل مأكول، حتى إذا وجد تغييراً في الأسعار سأل عن السبب والعلة، وحاول إزالتها وإعادة السعر إلى ما كان عليه .^(٥٢١)

وقد واجه العالم الإسلامي أزمات اقتصادية في فترات عديدة منذ صدر الإسلام . وليس من هدف هذا البحث التأريخ لتلك الأزمات، بقدر ما يهدف إلى الإشارة إلى بعضها، والتعرف على أسبابها، والإجراءات التي اتخذتها السلطات الإسلامية لمحاولة التخفيف من وطأتها على جماهير الناس، مع التركيز

(٥٢٠) الجاحظ: البيان والتبيين ١٦٢/٢، ١٦٤، ابن بدران: تهذيب تاريخ ابن عساكر ١٥٢/٧ .

(٥٢١) الطبري: ٩٦/٨ .

حوليات كلية الآداب

في كل ذلك على وضع الخبز في أثناء تلك الأحوال والظروف.

ومن الأمثلة على هذه الأزمات، مواجهة المسلمين في المدينة بعد الهجرة، ظروفًا معيشية واقتصادية صعبة، بسبب الموقف المعادي لهم والحصار الاقتصادي، الذي فرضته قريش وحلفاؤها من القبائل العربية على المدينة. ويروى في هذا الشأن، أن فقراء المهاجرين من أهل الصفة^(٥٢٢)، اشتكوا إلى الرسول الكريم أن التمر أحرق بطونهم في أثناء الأزمة، فخطبهم قائلاً: «لو وجدت خبزاً ولحمًا لأطعمتكموه»^(٥٢٣). وبلغت الشدة في الناس حدًا جعلهم يعتزمون أكل الحمر الإنسانية، حتى أتاهم النبي صلى الله عليه وسلم، فنهاهم عن أكلها، وكفأ القدور على وجوهها^(٥٢٤). ولم تبدأ أحوال المسلمين المعيشية في التحسن إلا بعد غزوة الخندق وفتح خيبر ٧ هـ.

أما المثال الثاني في صدر الإسلام فكان عام الرمادة ١٨ هـ، في عهد عمر بن الخطاب، إذ واجه مسلمو غرب الجزيرة العربية الجفاف والقحط والجوع، نتيجة انحباس الأمطار، وتعتبر طبقات ابن سعد، وأنساب الأشراف للبلاذري، من أوفى المصادر التي تحدثت بإسهاب عن هذه الأزمة الاقتصادية^(٥٢٥)، التي انعدم فيها الخبز مع سائر الأقوات، فاضطر بعض الأعراب إلى أكل اليرابيع والجردان، وسحقوا عظام رمم الموق وأكلوها، ووقع فيهم الموت حتى مات ثلثاهم وبقي الثلث^(٥٢٦). وقد اتخذ عمر بن الخطاب سلسلة من الإجراءات للتخفيف من وطأة تلك الأزمة، من بينها المبادرة إلى طلب مواد التموين والإغاثة من الأمصار، وإعداد وجبات غذائية عامة للناس بالمواد الغذائية المتبقية لديه، وتأخير جمع

(٥٢٢) أهل الصفة: فقراء من المهاجرين لا منازل لهم، كانوا يأوون في صفة أي ظلة في المسجد النبوي. وكان الرسول الكريم ﷺ يعطف عليهم ويرعاهم. البلاذري: أنساب الأشراف ٢٧٢/١، لسان العرب ضعف.

(٥٢٣) ابن حجر: الإصابة ٢٣١/٢، فنسك خبز.

(٥٢٤) ابن هشام: السيرة النبوية ٣/٧٩٤، الإصابة ٤/٩٤، ٩٥.

(٥٢٥) ابن سعد ٣/٣١٠ - ٣٢٤، أنساب أشراف ٩/٥٩٢ - ٦٢٩.

(٥٢٦) أنساب الأشراف ٩/٦٢٦.

الزكاة، والطلب إلى جميع المسلمين داخل جزيرة العرب وخارجها إلى التوجه إلى الله بالاستغفار والدعاء، ليرفع هذه الشدة. وكان يعتزم لو طال أمد الأزمة، أن يدخل على أهل كل بيت في المدينة عدتهم من المعدمين، ليقاسموهم أنصاف أقواتهم، حتى يأتي الله بالمطر وتزول الأزمة. (٥٢٧) كما تعرضت مكة المكرمة إلى أزمة اقتصادية شديدة قلت فيها الأقوات وارتفعت أسعارها إبان حصار الحجاج بن يوسف الثقفي لعبد الله بن الزبير الذي كان متحصناً بها عام ٧٠ هـ. (٥٢٨) ويتساءل الباحث عما كانت هذه الشدة التي تعرضت لها منطقة غرب الجزيرة العربية للقحط والمجاعة عام الرمادة، هي التي جعلت عمر بن الخطاب يتخذ في المدينة «داراً للرزق، فيها الدقيق والسويق والتمر والزبيب والزيت؟» إن المرء لا يستطيع التوصل إلى إجابة قاطعة على هذا التساؤل، خاصة وأن الرؤية نفسها تشير إلى أن عمر قام بهذه الخطوة ليعين بها «المنقطع به، ويقرى الضيف»، (٥٢٩) كما أن المصادر لا تحدد لنا تاريخ إنشاء تلك الدار حتى يقطع الشك باليقين. أضف إلى ذلك أن عمر نفسه والخلفاء الراشدين، كانوا لا يبقون شيئاً في بيت المال، ويقسمون ما كان يجتمع فيه من مال ومتاع بين المسلمين، ويرفضون أن يبقوا فيه شيئاً لنوائب الزمان، تأسيساً بما كان يفعله الرسول الكريم كما ذكرنا (٥٣٠). ويبدو أن هذا الوضع استمر بعد ذلك لفترة طويلة، إذ يرى الدوري أن الحكومة في العراق العباسي في القرن الرابع الهجري، «لم يكن لها احتياط من الحاصل لتتخذ الناس من المجاعة، وكل ما كانت تستطيعه هو جلب القوت إلى الأماكن المبتلاة بالمجاعة من الخارج» (٥٣١). إلا أن الدولة العباسية أدركت فيما بعد ضرورة إنشاء

(٥٢٧) ابن سعد ٣/٣١٠، ٣١٦، ٣٢٣، أنساب الأشراف ٩/٦٢٠، ٦٢٦ - ٦٢٩، ابن شبة: تاريخ المدينة ٢/٧٤٣ - ٧٤٥.

(٥٢٨) البلاذري: أنساب الأشراف، ج ١١ (تحقيق الورت) ٣٤، ٤٦.

(٥٢٩) أنساب الأشراف ٩/٥٩٤.

(٥٣٠) انظر: ص ٣٠ من البحث.

(٥٣١) الصولي: أخبار الرازي والمتقي بالله ٢٢٥ - ٢٢٦، مسكويه: تجارب الأمم ٣/٢٠٢، الدوري ٢٣٨.

حوليات كلية الآداب

«ديوان الأهراء» لخزن احتياط من المحاصيل لمواجهة المجاعات والشدائد، وقد تولى مثل هذا الديوان في إمارة إربل ابن المستوفي (ت ٦٣٧هـ) (٥٣٢). وكان للغلال في زمن الدولة الفاطمية أهرأء في عدة أماكن بالقاهرة والفسطاط وغيرها. ومنها كانت تصرف المخصصات لأرباب الرواتب، والخدم، والصدقات، وأرباب الجوامع، والمساجد، والجرايات، والطواحين السلطانية، وجرايات رجال الأسطول وغير ذلك، وربما طال زمن الغلال فيها حتى كانت تقطع بالمساحي (٥٣٣). وكانت الدولة تستعين بالأهرأء أو مخازن الغلال لتخفيف الأزمات الاقتصادية إبان المجاعات (٥٣٤). وينسحب هذا القول أيضا على الدولة الأيوبية ودولة المماليك (٥٣٥).

وذكر المقرئزي سلسلة من الأزمات الاقتصادية التي وقعت بمصر الإسلامية، ابتداء بالشدة التي وقعت عام ٨٧هـ خلال ولاية عبد الله بن عبد الملك بن مروان على مصر، دون أن يذكر شيئا عن أسبابها ومظاهرها (٥٣٦). وتوالت الأزمات في مصر بعد ذلك في عدة سنوات خلال حكم الدولة الإخشيدية، وذلك في الأعوام التالية ٣٣٨هـ، ٣٤١هـ، ٣٤٣هـ، ٣٥٢-٣٦٠هـ. وتعزى هذه الأزمات إلى أسباب أهمها نقص مياه النيل عن حده الأدنى، وكثرة الفتن الداخلية، والحروب الكثيرة التي وقعت بين الجند والأمراء بعد وفاة كافور الإخشيد، وانتشار الفقران في ريف مصر مما أتلغ الغلات

(٥٣٢) انظر: ابن الشعار: عقود الجمان في شعراء أهل هذا الزمان، ١٨/٦ ب - ٣٧ أ. وابن المستوفي هو المبارك بن أحمد، أبو البركات الأربلي، كان إماماً في الحديث، ماهراً في الأدب، وأشعار العرب وأخبارها وأمثالها، كما كان بارعاً في علم الديوان وحسابه وضبط قوانينه، رئيساً جليل القدر، ولي إربل مدة. وصنف شرحاً لديوان المتنبي وأبي تمام في عشر مجلدات، وألف تاريخ إربل، وله ديوان شعر أجاد فيه. انظر أيضاً: الذهبي: سير أعلام النبلاء ٢٣/٤٩ - ٥٢، السيوطي: بغية الوعاة ٢/٢٧٢.

(٥٣٣) القلقشندي: صبح الأعشى ٣/٤٧٥.

(٥٣٤) المقرئزي: إغاثة الأمة بكشف الغمة ٢٧، ٢٨.

(٥٣٥) أبو شامة: الذيل على الروضتين ٢٠، إغاثة الأمة ٣٠، ٣٣.

(٥٣٦) إغاثة الأمة ١٠.

والكروم وغيرها، وانتشار الوباء وتفشي الأمراض، التي قضت على كثير من الناس «حتى عجز الناس عن تكفين الأموات ودفنهم». وقد رافق هذه الأزمات ندرة في الأقوات وفي مقدمتها الخبز، وارتفاع كبير في الأسعار، وثورة الرعية في بعض السنوات احتجاجاً على الغلاء الفادح^(٥٣٧).

وتحدثنا الحوليات عن كثرة الأزمات الاقتصادية والمجاعات بمصر في العصر الفاطمي، وبخاصة في عهد الحاكم ت ٤١١هـ)، والظاهر (ت ٤٢٧هـ)، والمستنصر (ت ٤٨٧هـ). وبلغت ذروتها إبان الشدة المستنصرية، التي استغرقت سبع سنين (٤٥٧-٤٦٣هـ)، كما وقعت أزمات أقل شدة في عهد كل من الأمر والحافظ والفائز في أواخر الدولة الفاطمية. وتضافرت عدة أسباب وراء هذه الأزمات، من بينها نقصان مياه النيل. وضعف الدولة، واختلال أوضاعها السياسية والاقتصادية، وازدياد نفوذ الأمراء فيها، واتصال الفتن بين العربان، وانعدام الأمن الداخلي، وانتشار الأوبئة التي قضت على نسبة كبيرة من الأيدي العاملة والفلاحين، حتى تعطلت الأراضي الزراعية التي يصلها الري من الزراعة، بالإضافة إلى احتكار الغلات، وإقبال بعض التجار والناس على ادخار الغلال، إما لبيعها بسعر أعلى، أو الاحتفاظ بكميات احتياطية منها لمواجهة الأيام العصيبة^(٥٣٨). ففي عهد الحاكم عام ٣٨٧هـ، ارتفعت الأسعار «وطلب القمح فلم يقدر عليه... وانتهى سعر الخبز إلى أربعة أرطال بدرهم»^(٥٩). وتفاقمت الأزمة خلال الفترة الواقعة بين (٣٩٧-٣٩٩هـ)، مما اضطر الحاكم إلى اتخاذ عدة إجراءات لوقف معاناة الناس منها، مثل تخفيض سعر العملة من (٢٦) درهماً للدينار، إلى (١٨) درهماً للدينار الجديد، وضرب عدة من الطحانين والخبازين بالسياط وتشهيرهم، من أجل ازدحام الناس على الخبز، وإرغام جميع خزان الغلال على بيعه بسعر معين للطحانين، الذين يمدون بدورهم الخبازين بالدقيق

(٥٣٧) المصدر نفسه ١١ - ١٣.

(٥٣٨) إغاثة الأمة ٢٣، القريري: إتعاض الحنفا ٢/٢٦٥ وما بعدها.

(٥٣٩) إغاثة الأمة ١٣، إتعاض الحنفا ٨/٢.

حوليات كلية الآداب

لصنع الخبز وتوفيره للناس . كما هدد كل من يوجد لديه غلة مخزنة، أن يضرب عنقه ويحرق داره ويستولي على ماله . كما جمع تجار الغلات وخيرهم بين أن يبيعوا بالسعر الذي يقرره، بما فيه الفائدة المحتملة لهم، وبين أن يمتنعوا فيختم على غلاتهم ولا يمكنهم من بيع شيء منها إلى دخول الغلة الجديدة . فاستجابوا لقوله، وانخفض السعر وارتفع الضرر عن الناس^(٥٤٠).

وقد أسهبت كثير من المصادر في ذكر الأهوال والمعاناة التي قاسى منها الشعب في مصر إبان الشدة المستنصرية، بل إنها شملت أيضاً أصحاب المال والسلطان . إذ انعدمت الأقوات وتفشى الجوع، حتى أكل الناس القطط والكلاب والموق والأحياء خلال هذه الشدة . فندر الخبز، وصار الرغيف يباع في المزاد في بعض أزقة الفسطاط كبيع الطرف والتحف، وبيع رغيف بخمسة عشر ديناراً، وأردب القمح بثمانين ديناراً . وباعت امرأة عقداً لها قيمته ألف دينار، بكيس من الدقيق، فنهب منها، ولم يبق لها منه إلا ما انتهبته من كيسها مع النهاية بيديها، فصنعت منه رغيفاً واحداً، وتوجهت به إلى أحد أبواب قصر المستنصر، ووقفت على مكان مرتفع، ورفعت الرغيف بيدها بحيث يراها الناس، ونادت بأعلى صوتها: «يا أهل القاهرة! ادعوا لمولانا المستنصر الذي أسعد الله الناس بأيامه، وأعاد عليهم بركات حسن نظره، حتى تقوّم عليّ هذه القرصة بألف دينار!!»^(٥٤١). وذكر المقرئ في اتعاظ الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء، أن بعض المياسير وقف مرة بباب القصر، «وصرخ إلى أن أحضر المستنصر، فلما وقف بين يديه قال: يا مولانا: هذه سبعون قمحة، وقفت عليّ بسبعين ديناراً، كل حبة دينار في أيامك، وهو أني اشتريت أردباً بسبعين ديناراً، فنهب مني ولم يبق لي منه سوى ما وقع بيدي وانتهابي منه مع من نهب . فعددت ما في يدي فجاء سبعين حبة من قمح، وإذا كل حبة دينار . فقال المستنصر: الآن فرج الله على

(٥٤٠) إغاثة الأمة ١٧ .

(٥٤١) إغاثة الأمة ٢٤ ، ٢٥ ، اتعاظ الحنفا ٢/٢٩٩ .

الناس، فإن أيامي حكم لها أن يباع فيها القمح بدينار!!^(٥٤٢) والمستنصر هنا يلجأ إلى النكتة لتردي الأوضاع، يسري بها عن نفسه وعن الناس، بعد أن عانى كثيراً مثلهم من هذه الشدة، حتى نفدت أمواله فباع مكتبته وتحفه وذخائره، وحلية قبور آبائه، إلى أن عدم القوت عنده، فكانت الشريفة بنت صاحب السبيل ترسل إليه ما يقوته مرة كل يوم، وبعث بأولاده إلى الأطراف لعدم القوت^(٥٤٣).

وكثر الأزمات الاقتصادية والمجاعات في عهد الدولة الأيوبية، ثم دولة المماليك، بما كان يرافقها من انعدام الخبز ومعظم الأقوات وارتفاع في الأسعار، مما يطول تعقبه في حوليات تلك العهود.

ونشير إلى الأزمة الاقتصادية التي وقعت في سلطنة الملك العادل أبي بكر محمد بن أيوب، سنة ٥٩٦هـ، لنقص مياه النيل أكثر من المألوف، فعدم القوت، وانتشر الجوع، وتوافد أهل القرى على القاهرة، إضافة إلى الوباء والفناء. حتى أكل الناس صغارهم من الجوع، وأطلق العادل للفقراء شيئاً من الغلال، ووزع الفقراء على أرباب الأموال، وأخذ العادل منهم اثني عشر ألف نفس، وأفاض عليهم القوت. كما وزع فقراء آخرين على جميع الأمراء، وأرباب السعة والثراء. «وكان الواحد من أهل الفاقة إذا امتلأ بطنه بالطعام، بعد طول الطوى، سقط ميتاً. فيدفن منهم كل يوم العدة الوافرة، حتى إن العادل قام في مدة يسيرة بموارة نحو مائتي ألف وعشرين ألف ميتاً^(٥٤٤). ويذكرنا إجراء العادل في توزيع الفقراء على أهل اليسار، بما كان يعتزم القيام به عمر بن الخطاب لو طال أمد أزمة الرمادة.

وتعددت الأزمات والمجاعات في عهد دولة المماليك. ومنها تلك الأزمة المهلكة التي وقعت في عهد السلطان كتبغا (٦٩٤-٦٩٦هـ)، واجتمع فيها القحط الشديد مع الوباء المفرط، حتى أتت هذه الأزمة على حوالي ٨٠٪ من السكان في

(٥٤٢) إتحاظ الحنفا ٢/ ٢٩٩.

(٥٤٣) إغاثة الأمة ٢٤، اتعاط الحنفا ٢/ ٢٨١ - ٢٩٧.

(٥٤٤) إغاثة الأمة ٣٠.

حوليات كلية الآداب

مصر وبخاصة في الأرياف. فقد ذكر المقرئزي أن «الضياع قد خلت من أهلها، حتى إن القرية التي كان بها مائة نفس لم يتأخر منها إلا نحو العشرين»^(٥٤٥). وطبيعي أن يندر فيها الخبز وغيره من الأقوات، وأن ترتفع الأسعار بنسبة كبيرة، فبلغ أردب القمح مائة وتسعين درهماً. وأردب الشعير مائة وعشرين، والخبز كل رطل وثلاث بدرهم، ثم زاد سعر الخبز في عام ٦٩٥هـ فبلغ ثمن الرطل منه درهماً^(٥٤٦). ووصف المقرئزي أزمة الخبز خلال تلك الضائقة فقال: «واشتد الأمر بمصر، وكثر الناس بها من أهل الآفاق، فعظم الجوع، وانتهب الخبز من الأفران والخوانيت، حتى كان العجيين إذا خرج إلى الفرن انتهبه الناس فلا يحمل إلى الفرن، ولا يخرج الخبز منه، إلا ومعه عدة يحمونه بالعصي من النهابة، فكان من الناس من يلقي نفسه على الخبز ليخطف منه، ولا يبالي بما ينال رأسه وبدنه من الضرب، لشدة ما نزل به من الجوع. فلما تجاوز الأمر الحد أمر السلطان بجمع الفقراء وذوي الحاجات وفرقهم على الأمراء، فأرسل إلى أمير المائة مائة فقير، وإلى أمير الخمسين خمسين، حتى كان لأمير العشرة عشرة»^(٥٤٧). وهو إجراء سبقه إليه قبل قرن الملك العادل الأيوبي.

كما وقعت أزمة اقتصادية أقل شدة عام ٧٣٦هـ في سلطنة الناصر محمد بن قلاوون، فعز القمح ووصل سعر الإردب منه سبعين درهماً، والخبز كل خمسة أرطال بدرهم، ثم عدم القمح، وازدحم الناس على حوانيت الخبز، حتى وضع على كل حانوت أربعة من الأعوان معهم المطارق لدفع الناس عن تلك الحوانيت حتى لا ينهب الخبز، فلما تفاقم الأمر قام السلطان بفتح حواصله، كما فتح الأمراء شونهم التي يخزنون فيها الغلال، فباعوا كل أردب بثلاثين درهماً فارتاح الناس من

(٥٤٥) المصدر نفسه ٣٥.

(٥٤٦) الياقعي: مرآة الجنان وعبرة اليقظان ٤/٢٢٧، ٢٢٨. حياة الحجري: «سلطنة العادل كتبغا» مجلة كلية الآداب والتربية، جامعة الكويت، ٣٨/١٥.

(٥٤٧) إغاثة الأمة ٣٤، وانظر أيضاً: حياة الحجري: المجاعة والطاعون وأثرهما على سلطنة المساليك في الفترة بين ٦٩٤ - ٦٩٥ هـ، حولية كلية الإنسانيات والعلوم الاجتماعية، جامعة قطر عدد ١٥٩/٧.

ذلك (٥٤٨).

وأدرك المقرئ أزمة اقتصادية مماثلة في عام ٧٧٦هـ زمن السلطان الأشرف شعبان، بسبب انخفاض مستوى مياه النيل. فارتفعت الأسعار حتى بيع أردب القمح بمائة وخمسين درهماً، وأردب الشعير بمائة درهم، والخبز كل رطل ونصف بدرهم، وعزت الأقوات وقل وجودها، فمات الكثيرون من الجوع ثم من الوباء الذي أعقب ذلك، وكثر خطف الخبز من الأفران، ومن على الدكاكين، ومن أيدي الناس من شدة الجوع، فأمر السلطان بجمع الفقراء وفرقهم على الأمراء ومياسير الناس خلال هذه الأزمة التي استغرقت نحو السنتين (٥٤٩).

وحدث عام ٨٢٢هـ أزمة اقتصادية أخرى في سلطنة المؤيد شيخ، فاشتد الفناء والغلاء بمصر، ومات من أهل القاهرة والفلاحين نحو النصف، فطلب السلطان من الناس أن يصوموا ثلاثة أيام متوالية، ويتوجهوا إلى الله بالدعاء ليرفع عنهم هذا البلاء. كما قدم القرابين وفرق لحومها على الفقراء والمساكين، بالإضافة إلى حوالي ثلاثين ألف رغيف (٥٥٠). وتكررت الأزمة عام ٨٢٩هـ، فعز وجود القمح، وتزاحم الناس على الأفران في طلب الخبز، وندر وجوده من على الدكاكين. وافتقر أكثر الأغنياء من أرباب العيال حتى اقترضوا من الخبازين الخبز، وقال أحدهم في ذلك:

وما منة الخباز عندي قليلة لقرضي منه وهو من عسرتي يفضي
وقد كنت مثل الليث أكلي فريسة وقد صرت مثل الفأر أكلي بالقرض

فلما اشتد الأمر، شرع السلطان بجمع الفقراء وتفريق الخبز عليهم في كل يوم مدة تلك الأزمة (٥٥١). وتكررت مثل هذه الأزمة في عهد السلطان جقمق عام

(٥٤٨) إغاثة الأمة ٣٩.

(٥٤٩) المصدر نفسه ٤٠، المقرئ: السلوك ٢٣٥/٣، ٢٣٦، ابن إياس: بدائع الزهور ١/قسم ١٣٧/٢، ١٤٠، حياة الحجي: الأحوال الداخلية في سلطنة الأشرف شعبان، مجلة عالم

الفكر، الكويت، مجلد ١٤، عدد ٣، ص ٨٠٣.

(٥٥٠) ابن إياس: ٤٦/٢.

(٥٥١) ابن إياس ١٠٤/٢.

حوليات كلية الاداب

٨٥٤هـ، واستمرت مدة سنتين عانى الشعب خلالها كثيراً من ارتفاع الأسعار،
وندره الأقوات بما فيها الخبز، حتى قال علي بن سودون^(٥٥٢):

يا مسبل الستر على من عصء بحمله مع علمه ما خفا
ارخص لنا الأسعار والطف بنا واستر بماء النيل برّ الوفا

ويحدثنا ابن إياس أن السلطان بعث بالمال إلى قبرس، يشتري به قمحاً
ويحمّله إلى القاهرة، فيما قام الأمراء بنقل غلاتهم من شونهم إلى بيوتهم، وهي
ملبسة أي مخفية خوفاً من العوام أن ينهبوا القمح، حيث اضطربت الأحوال،
واختفى الخبز من الأسواق ووقع القحط بين الناس. وقد رثى بعض شعراء ذلك
العصر الخبز بالأبيات التالية^(٥٥٣):

قسماً بلوح الخبز عند خروجه من فرنه وله الغداة فوار
ورغائف منه تروك وهي في سحب الثقال كأنها أقمار
من كل مصقول السوالف أحمر الخدين للشونيز فيه عذار
فكأن باطنه بكفك درهم وكأن ظاهر لونه دينار
ما كان اجهلنا بواجب حقه لو لم تبينه لنا الأسعار
إن دام هذا السعر فاعلم أنه لا حبة تبقى ولا معيار

وقال آخر في أهمية الدقيق^(٥٥٤):

وإذا غلا شيء عليّ تركته فيكون أرخص ما يكون إذا غلا
إلا الدقيق فما لنا عنه غنى فإذا غلا يوماً فقد عمّ البلا

ويعتبر المقرئ أوضح وأشمل وأجراً من تصدى لتعليل أسباب هذه
الأزمات والمجاعات والمحن، متأثراً في ذلك على ما يبدو، بمنهج ابن خلدون الذي

(٥٥٢) المصدر نفسه ٢٨٣/٣، وعلي بن سودون أديب فكه من أصل جركسي، ولد في القاهرة، وشارك مشاركة جيدة بالفنون بها، ولكنه سلك في شعره أسلوب المجون والهزل والخلاعة، وقد رحل في وقت لاحق إلى دمشق وتوفي بها عام ٨٦٨ هـ، وله كتب منها «نزهة النفوس ومضحك العبوس»، وكذلك «قوة الناظر ونزهة الخاطر»، الأعلام ١٠٥/٥.

(٥٥٣) المصدر نفسه ٢٨٣/٢، ٢٨٤.

(٥٥٤) ابن إياس ٢٨٤/٢.

تحدث في مقدمته عما يحدث للدول من موتان ومجاعات، وسبب ذلك^(٥٥٥). أما أهم العوامل التي ذكرها المقريري فهي:

١ - الأسباب السياسية: وتتلخص في ضعف الدولة، وغياب السلطة، وعدم معالجتها الأمور الاقتصادية بشكل صحيح، وتركها الحبل على الغارب بالنسبة للمضاريين والتجار والوسطاء، فضلاً عن اختلال أحوال المملكة، واستيلاء الأمراء على الدولة. وقد حمل المقريري الدولة المسؤولية الكاملة عن تلك الأزمات فقال بصريح العبارة: «ومن تأمل هذا الحادث (أي الغلاء والجوع)، من بدايته إلى نهايته، وعرفه من أوله إلى غايته، علم أن ما بالناس سوى سوء تدبير الزعماء والحكام، وغفلتهم عن مصالح العباد»^(٥٥٦) ويبدو أن بعض الناس كان يدرك ذلك، فقد روى المقريري وابن إياس، أن رجلاً مغربياً كان يقف في الليل أواخر عام ٧٧٥ هـ، تحت قلعة الجبل مقر السلطان في القاهرة، ويصرخ قائلاً: «اقتلوا سلطانكم ترخص أسعاركم، ويجري نيلكم» فضربه والي القاهرة بالمقارع وطرده من المدينة^(٥٥٧)، ربما ظناً منه أن بالرجل خبلاً. ويدخل في الأسباب السياسية كذلك، الحروب الداخلية ممثلة في الصراع بين الأمراء واتصال الفتن بين العربان، وغزواتهم على المدن ونواحي الريف، وما كان يثيره عبید الخلفاء الفاطميين وسلطين الممالك من فتن وانتهاب للأسواق، فضلاً عن موجة الرعب والدمار التي أثارها غزوات تيمور لنك، وفرار الفلاحين من ريفهم خوفاً من ذلك الدمار.

٢ - الأسباب الاقتصادية والمالية: وأهمها استئثار معظم السلاطين والأمراء باحتكار غلات المحاصيل الزراعية والمتاجرة فيها، وخزنها في أهرائهم

(٥٥٥) ابن خلدون: المقدمة ٥٣٨.

(٥٥٦) إغاثة الأمة ٤.

(٥٥٧) السلوك ٢٢٦/٣، ابن إياس ١/ قسم ١٢٥/٢، حياة الحجي: الأحوال الداخلية في سلطنة الأشرف شعبان، عالم الفكر مجلد ١٤/ ٨٠٣.

حوليات كلية الآداب

وشونهم، بانتظار نفاد الحبوب من الأسواق. وإرغام المحتسب على توزيعها وبيعها للتجار والطحانين والخبازين بضعف الثمن السابق على الأقل، علاوة على ارتفاع قيمة الضرائب، وإيجارات الأطيان بشكل لا يستطيع الفلاح تحمله، مما اضطر كثير من الفلاحين إلى هجرة الأرض، والعزوف عن الاشتغال في الزراعة. ناهيك عن مسارعة التجار والطحانين والخبازين، والمياسير، وأوساط الناس إلى تخزين الحبوب وادخارها، عند أول بادرة تدل على قرب حدوث انخفاض في مستوى مياه نهر النيل. فيصبح الناس من خوف الفقر في فقر، وذلك بنفاد كميات الحبوب والأقوات والخبز من الأسواق، مما يؤدي إلى ارتفاع الأسعار ووقوع المجاعات. وقد أطلق ابن خلدون على ظاهرة الادخار هذه كلمة الاحتكار وقال: «ولولا احتكار الناس للأقوات، لما يتوقع من الآفات السماوية، لبذلت دون ثمن»^(٥٥٨). هذا فضلاً عن انتشار ظاهرة، الرشوة، وتزايد نفقات الحرث والزراعة، وغلاء البذور، وانعدام التقاوي ورواج الفلوس النحاسية الجديدة، وأثرها في التضخم المالي وزعزعة قاعدة الذهب والفضة المالية.

٣ - الأسباب الطبيعية: مثلة في نقص مياه النيل نتيجة لدورات انحباس الأمطار التقليدية، في المناطق المجاورة لمدار السرطان في الشرق الأوسط، والتي أرجعها فاروق الباز عالم الجيولوجيا والفضاء المصري الأمريكي إلى مؤثرات فضائية جوية عليا، ينعكس تأثيرها على هذه المنطقة بشكل دوري يتراوح ما بين (٧٥-١٠٠) سنة^(٥٥٩). إضافة إلى غزو الجراد وتكاثر الفئران في الأرياف، وانتشار الأوبئة، ولعل أشهرها الوباء الكبير المعروف بالموت الأسود أو الطاعون الدملي، الذي اجتاحت مناطق كثيرة من العالم الإسلامي وأوروبا في القرن الخامس عشر الميلادي، والذي تسبب في هلاك ما يقرب

(٥٥٨) ابن خلدون: مقدمة ٦٤٦.

(٥٥٩) ورد ذلك في محاضرة ألقاها د. فاروق الباز بدار الآثار الإسلامية، بمتحف الكويت

١٩٨٦/١١/٤، بعنوان «الصحراء العربية، أصلها وتاريخ تطورها».

من ثلث سكان مصر وبلاد الشام، وتأثيره في ندرة الأيدي العاملة القادرة على الزراعة، فضلاً عن هلاك المواشي من جراء ذلك^(٥٦٠).

ويقول أحمد السيد الصاوي في كتابه «مجاعات مصر الفاطمية، أسباب ونتائج»، إن هذه المجاعات أثرت على الحالة الأمنية في البلاد، حيث اضطرب الأمن، وانتشر السلب والنهب، كما تأثرت الحالة الاجتماعية والاقتصادية، من حيث تناقص إيرادات الدولة، وتزايد فقر الفلاحين، واضطرار بعضهم إلى بيع ممتلكاتهم الزراعية وهجر الريف، كما ازدادت أراضي الدولة العامة بعد ضم الملكيات الخاصة التي لم يعد لها وارث شرعي، إلى تلك الأراضي، واتساع مساحات الإقطاع بشكل عام، وتزايد عدد المقطعين العسكريين ووطأتهم على الحياة الزراعية. بالإضافة إلى تأثير تلك المجاعات على التركيب الديموغرافي للسكان، إذ قل عدد السكان في المدن والريف بسبب الموت والأوبئة التي واكبت المجاعات، وهجرة بعض الناس إلى خارج البلاد، مما أدى إلى خلخلة الكثافة السكانية، وبخاصة في الأراضي الزراعية. ويضيف المؤلف أن تأثير المجاعات شمل أيضاً التركيب الاجتماعي في المجتمع المصري، حيث تعاظمت قوة العسكريين الإقطاعيين وأهميتهم، وتلاشت مكانة كبار الملاك الزراعيين، والأشراف، فيما ظهر التجار كقوة اجتماعية واقتصادية مؤثرة، ناهيك عن ضعف السلطة المركزية، وتأثير كل المعطيات السلبية السابقة في ضعف الدولة السياسي، وخراب العمران وتناقص عدد القرى^(٥٦١).

أما الإجراءات التي كانت السلطات تقوم بها، فكانت بصفة عامة إجراءات مؤقتة، ترمي إلى تهدئة الأوضاع، دون التفكير في حلول جذرية لمثل تلك الأزمات، وإزالة أسبابها الممكنة. ومن بين تلك الإجراءات، اللجوء إلى

(٥٦٠) انظر: إغاثة الامة ١٣ - ١٨، ٣٥، ٣٦، ٤٣ - ٤٧، ٧٧ - ٨٠، اتعاظ الحنفا ٢٩٩، ٣٠٠،

السلوك ١/ ٨١٠، ٨١٤، ٢٢٦/ ٣، ٢٣٩،

العيني: عقد الجمان، حوادث عام ٨٠٢، صبح الأعشى ٣/ ٤٥٢، ٤٦٠، ٤٩٥، النجوم

الزاهرة ٨/ ٥٧، ابن إياس ١ / قسم ١/ ٥٣٠، ١٣٩/ ٢، ٢٠٢، ٢٢١.

(٥٦١) أحمد السيد الصاوي: مجاعات مصر الفاطمية ١٠١ - ١٣١.

حوليات كلية الآداب

التسعين، واتباع نظام تقشفي بالنسبة للجرايات والرواتب، ودفعها مرة كل شهرين، وتوزيع غلال الأهرء والشؤون الخاصة بالسلطين والأمرء على المحتاجين والمعسرين بالتعاون مع المخازن العامة، وتخفيض قيمة النقد، وإرغام التجار والطحانين والخبازين وكل من يدخر شيئاً من الغلة بالقتل، إن لم يخرجوا ما لديهم من غلات، كما كان المحتسب يلجأ إلى تأديب هؤلاء بالضرب والتشهير والتجريس، وقد يصل التأديب إلى التسمير أي الصلب، وكان المحتسب نفسه موضع اتهام في كثير من الأحيان، من حيث تحمله مسؤولية ارتفاع الأسعار مما تسبب في تغييره بين حين وآخر، حتى أن بدر الدين العيني أحد الذين تولوا هذا المنصب عدة مرات، اشتكى من ذلك في كتابه عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان عام ٨١٩هـ، في عهد السلطان المؤيد شيخ، لأن «الوقت عجيب، والحسبة في هذه الأيام صعبة، فإن أهل هذه المدينة (القاهرة)، خصوصاً عوامها وسوقها، لا ينسون أمور البضائع وأسعارها إلّا إلى المحتسب، خصوصاً الخبز» (٥٦٢).

حتى إذا اشتدت الأزمة إلى حد لا يطاق. لجأ بعض السلطين إلى توزيع الفقراء على أنفسهم وعلى أمرائهم وعلى المياسير من الناس، فضلاً عن الدعوة إلى الصيام والدعاء والرجاء إلى الله لرفع تلك الأزمة. ومما يلفت النظر في هذه الإجراءات، ما سبق الإشارة إليه من خطوات اتخذها الخليفة الفاطمي الحاكم بأمر الله، حين أرغم تجار الغلات على تزويد الأسواق بحاجة الناس اليومية منها، وخيرهم بين البيع بالسعر العادل الذي حدده لهم، والاحتفاظ بغلاتهم دون تصريف إلى موسم ظهور الغلات الجديدة. مما جعلهم يقبلون على تزويد الأسواق بالغلال حتى انخفض سعرها، وزال الضرر عن الناس، كما أن الإجراءات التي اتخذها السلطان جقمق بشراء القمح من قبرس، للمساعدة في تخفيف أزمة الأقوات بمصر يعتبر إجراءً حكيماً بدوره (٥٦٣).

(٥٦٢) العيني: عقد الجمان ٢٥/٤٢١.

(٥٦٣) انظر: اغاثة الأمة، ١٦، ٣٣، ٣٤، ٣٨، ٤٠، ٤٧، المسيحي ٣٣، ١٩٤ - ١٩٦، السلوك

٢ / قسم ٢/٣٩٤ - ٣٩٦، العيني حوادث ٨١٩: ابن حجر: ابناء الغمر ١/٥٠٧، النجوم

الزاهرة ٦/٣٩٤، ابن إياس ٢/٤٦، ٢٨٣.

ونكتفي بذكر هذه الأمثلة عن أزمة القوات والحزب في مصر، وإن ظلت مثل هذه الأزمات تتكرر في ذلك القطر، إلى بناء السد العالي عام ١٩٦١، الذي كان إجراء عملياً لمحاولة التغلب على تلك الأزمات، وهو الإجراء الذي فكر الحسن بن الهيثم في عمل مقارب له زمن الحاكم بأمر الله الفاطمي، وعجز عن تنفيذه^(٥٦٤). وقد أدرك شاعر النيل حافظ إبراهيم إحدى هذه الأزمات المستمرة في مصر، والتي وقعت في أوائل هذا القرن، وعانى الناس فيها من قلة الأقوات والأخبار وارتفاع الأسعار، فقال حافظ في ذلك:

أيها المصلحون ضاق بنا العيش ولم تحسنوا عليه القياما
وغدا القوات في يد الناس كالياقوت حتى نوى الفقير الصياما
ويخال الرغبة في البعد بديراً ويظن اللحوم صيداً حراما
إن أصاب الرغبة من بعد كدّ صاح: من لي بأن أصيب الأداما

ولم تكن بلاد الشام بمنأى عن مثل هذه الأزمات والكوارث والأوبئة، خاصة في عصر دولة المماليك، إذ كانت جزءاً من هذه الدولة تتأثر بأنظمتها، وسياسات سلاطينها وأمرائها التي كانت مسئولة بين أمور أخرى عن وقوع تلك الأزمات، يضاف إلى ذلك وقوع بلاد الشام في دائرة مناخية واحدة، تخضع لنفس دورات المطر وانحباسه، كما حدث خلال الفترة الواقعة بين عامي ٦٩٤ و٦٩٦هـ. فجفت الآبار، ونضبت العيون وساد القحط البلاد، فبلغ ثمن غرارة القمح (٢٢٠) درهماً. وغرارة الشعير (١١٠) دراهم^(٥٦٦). ولا ننسى تفاقم الأزمة الاقتصادية في بلاد الشام على أثر الوباء الذي عم الكثير من مناطق العالم، بما فيها العالم الإسلامي، في القرن الثامن الهجري الرابع عشر الميلادي، حيث بلغت

(٥٦٤) الففطي: أخبار الحكماء ١٩٦، ابن أبي أصيبعة: طبقات الأطباء ٥٥١.

(٥٦٥) ديوان حافظ إبراهيم ٣١٦/١.

(٥٦٦) إغاثة الأمة ٣١ - ٣٣.

حوليات كلية الآداب

غرامة القمح في بلاد الشام (٣٠٠) درهم في عام ٧٧٨هـ^(٥٦٧). بل إن الغلاء في هذه البلاد، زاد في أزمة عام ٧٧٨هـ بنسبة ٤:١، كما بلغ ثمن مكوك القمح (٦٠٠) درهم^(٥٦٨).

وتوالى الطواعين والأوبئة والمجاعات في بلاد الشام في عصر المماليك في سنوات كثيرة، منها في ٨١٢، ٨١٣، ٨١٩، ٨٤١، ٨٧٣، ٨٩٦هـ^(٥٦٩). ولم تنقطع أمثال هذه الأزمات إبان الحكم العثماني لبلاد الشام، إذ وقعت فيها المجاعات، وقلت الأقوات، إما لإغارات العربان كما حدث عام ١١٧١هـ / ١٧٥٧م، أو لتساقط الثلوج عام ١٢٦٩هـ / ١٨٥٣م، أو لانحباس الأمطار عام ١٢٧١هـ / ١٨٥٥م، أو لغزوات أسراب الجراد خلال الأعوام ١٢٨١هـ / ١٨٦٥م، ١٣١٧هـ / ١٨٩٩م، ١٣٣٤هـ / ١٩١٥م، ١٣٣٥هـ / ١٩١٦م. يضاف إلى ذلك كثرة الضرائب، وتعديات الانكشارية، والحروب والفتن الأهلية، مما أدى إلى خراب الزراعة والريف، واندثار مئات القرى، وهجرة الكثير من الأيدي العاملة إلى مصر وبلاد المهجر^(٥٧٠).

وشهد الحجاز واليمن مثل هذه الأزمات وانعدام الخبز والأقوات، خاصة عام ٦٩٥هـ، أذ أقحطت مكة كما يقول المقرئ، وبلغ ثمن أردب القمح (٩٠٠) درهم، «فرحل أهلها حتى لم يبق بها إلا اليسير من الناس، ونزح سكان

(٥٦٧) تاريخ أبي الفداء ١٥٠/٤ - ١٥٣، السلوك ١٧٣/٢، النجوم الزاهرة ٩٥/١٠ - ٢١٣. والغرارة وعاء من الخيش ونحوه توضع فيه الحبوب ويتسع لحوالي ٢٠٨ كغم في بلاد الشام. انظر: المعجم الوسيط، الغرارة.

(٥٦٨) أنباء الغمر ١٣٢/١. والمكوك مكيال يختلف باختلاف البلدان، قيل يعادل صاعاً ونصف الصاع. وقيل عن المكوك الحلبي إنه يعادل ٨٢ كغم، المعجم الوسيط، مكوك، أشتور: المصدر نفسه.

(٥٦٩) السلوك ٤/ق ١ / ٩٨، ١٣٢، ١٦٥، ٤٣٩، ٤ / ق ٢ / ١٠٣١١٠٢٥، نزهة النفوس ٣٦٣/٢.

الموسوعة الفلسطينية ٨٠/٤، مادة «المجاعات».

(٥٧٠) ميخائيل الدمشقي: تاريخ الشام ٥٨، ٥٩، ١١٠، كرد علي: خطط الشام ١٣٤/٤ - ١٣٨، الموسوعة الفلسطينية، مادة المجاعات.

قرى الحجاز، وعدم القوات ببلاد اليمن، واشتد بها الوباء، فباعوا أولادهم في شراء القوات، وفروا إلى حلي بني يعقوب^(٥٧١)، فالتقوا بأهل مكة، وضاعت بهم البلاد، ففنوا كلهم بالجوع إلا طائفة قليلة^(٥٧٢).

أما العراق فشهد من الغلاء وأزمات القوات والوباء الكثير، منها ما وقع في عهد هشام بن عبد الملك من غلاء في أسعار الغلال، إذ بلغت قيمة الكيلجة^(٥٧٣) من القمح عام ١٢٣هـ درهماً. وعزا الطبري ذلك إلى هشام نفسه، الذي كتب إلى واليه على العراق خالد بن عبد الله القسري، أن لا يبيع من الغلال شيئاً، حتى تباع غلاله!^(٥٧٤). مما يعني أنه كان لهشام بن عبد الملك أراضٍ زراعية يستثمرها لحسابه، وهو إجراء قام به أيضاً معاوية بن أبي سفيان ومسلمة بن عبد الملك، بالإضافة إلى هشام، عن طريق استصلاح بعض الأراضي الزراعية في منطقة البطائح^(٥٧٥)، وقد تفاقم هذا النموذج زمن سلاطين المماليك بمصر الذين احتكروا مع أمرائهم معظم الزراعة والتجارة فيها كما أسلفنا. وهناك عدة أزمات اقتصادية عانى منها كثير من أهل العراق في العصور العباسية المتأخرة، من بينها أزمة عام ٣٠٧هـ، التي وقعت في عهد المقتدر، وأدت إلى ارتفاع الأسعار الناجم عن الادخار والاحتكار، حيث كان بعض أفراد أسرة الخليفة وكبار المسؤولين فيها، بمن فيهم ضامنو الضرائب، يخزنون الغلال حتى تقل في الأسواق ويعرضوها بأسعار أعلى. وقد أدى ذلك إلى نقمة العامة، فهدموا المنابر وعطلوا صلاة الجمعة، وأخربوا مجالس الشرط، وأحرقوا الجسور. وعلى الرغم من تصدي الدولة لهذه النقمة والقضاء عليها، إلا أن المقتدر اتخذ عدة إجراءات لإنقاذ

(٥٧١) حلي يعقوب: ميناء شمال اليمن على البحر الأحمر، بينها وبين مكة مسيرة ثمانية أيام، معجم البلدان حلي.

(٥٧٢) إغاثة الأمة ٣٤.

(٥٧٣) الكليجة: مكيال في العراق تباع به الغلال، ويختلف حجمه باختلاف المناطق والديار.

Dozy, Supplement aux Dictionnaires Arabes, II, 506.

(٥٧٤) تاريخ الطبري ١٥٤/٧.

(٥٧٥) فتوح البلدان ٣٥٨ - ٣٦٠.

حوليات كلية الآداب

الموقف، بينما فتح دكاكين المدخرين ومخازنهم، وإرغامهم على بيع الحنطة بأقل من السعر السابق بخمسة دنانير للسكر، كما بيع الشعير بحسب ذلك، وطالب التجار والباعة أن يبيعوا بمثل هذا السعر. وسعر السكر المعدل بخمسين ديناراً، فرضي العامة، وسكنت نفقتهم^(٥٧٦). ثم تعرض أهل بغداد عام ٣٢٠هـ إلى أزمة شديدة اضطرتهم أن يسخمو وجوههم ويصيخوا: «الجوع الجوع! للغلاء، لأن القرمطي ومؤنساً منعوا الجلب»^(٥٧٧). وتوالت أزمات الغلاء بعد ذلك خلال الأعوام ٣٢٣هـ، ٣٢٩هـ، لترتفع بشكل ملحوظ في العصر البويهي، حيث تكرر الغلاء إحدى عشرة مرة خلال الفترة الواقعة بين ٣٣٤هـ، ٣٩١هـ. وقد عزا عبد العزيز الدوري أسباب هذه الأزمات إلى عدة عوامل، أهمها الادخار، وطمع التجار المدخرين في الحصول على أسعار مرتفعة، وسوء جباية الضرائب والاضطراب السياسي في العاصمة بغداد، والحروب الداخلية، وتدهور نظام الري، وقلة الأمطار، وغزو الجراد، وانعدام الأهراء لخزن الغلال، والاستعانة بها في الأزمات^(٥٧٨) إضافة إلى خطر القرامطة، وفيضان الأنهار، وموجات البرد، والأوبئة والطواعين^(٥٧٩). وكانت بعض السلطات العباسية تحاول التخفيف عن هذه الأزمات بتسعير الغلال، وجلب مواد تموينية إلى المناطق المنكوبة، وإرغام الأمراء والمنتفعين والتجار على فتح مستودعاتهم التي يخزنون فيها الغلال، وعرض الحبوب للبيع بسعر منخفض نسبياً، وإنشاء ديوان خاص بمساعدة الفقراء يدعى «ديوان البر» وتشجيع الأمراء والمياسير على البر والإحسان، كما فعل أمير الأمراء بحكم عندما أنشأ داراً للضيافة في واسط لإطعام الفقراء في أزمة عام ٣٢٩هـ^(٥٨٠).

(٥٧٦) مسكوية: تجارب الأمم ١/٣٤، ٣٥، المنتظم ٦/١٥٦، الدوري: تاريخ العراق الاقتصادي

٢٣٨، حمدان الكبيسي: عصر الخليفة المقتدر بالله ٣٧٢، ٣٧٣.

(٥٧٧) الذهبي: العبر ٢/١٧٨، الكبيسي ٣٧٤، والجلب: ما يجلب من إبل وغنم ومتاع للتجارة،

المعجم الوسيط جلد.

(٥٧٨) الدوري ٢٣٧، ٢٣٨.

(٥٧٩) الكبيسي ٣٧٠ - ٣٧٩.

(٥٨٠) الدوري ٢٤٩ - ٢٥١.

وتوالى الأزمات الاقتصادية في العراق في القرون الخامس والسادس والسابع، حيث نجد ابن الجوزي في كتابه المنتظم، وابن الأثير في الكامل في التاريخ، وابن الصوطي في الحوادث الجامعة، يسجلون أخبار هذه الأزمات وما رافقها من غلاء في الأسعار وبخاصة الحبوب والخبز. ففي عام ٤٤٨هـ وقع في العراق غلاء شديد بلغ فيه سعر كر الحنطة تسعين ديناراً^(٥٨١)، واستمر هذا الغلاء في عام ٤٤٩هـ^(٥٨٢). وتسببت السيول والرياح الشديدة عام ٤٦٤هـ في ارتفاع الأسعار بشكل كبير^(٥٨٣)، في حين أدى انقطاع الأمطار والانخفاض الكبير في منسوب مياه الأنهار عام ٤٩٣هـ إلى غلاء مماثل بلغ خلاله كر الحنطة سبعين ديناراً، وربما زاد هذا السعر كثيراً في بعض الأوقات في ذلك العام^(٥٨٤). وفي نهاية القرن الخامس الهجري ٤٩٩هـ، حدثت مجاعة كبيرة، بسبب فيضان دجلة وإتلافه شيئاً كثيراً من الغلات^(٥٨٥)، وفي أوائل القرن السادس عام ٥٠٢هـ، شهد العراق غلاء شديداً، وارتفاعاً في سعر الحنطة، وجرى ذلك أيضاً عام ٥١٧هـ^(٥٨٦). وقد أدى الغلاء والقحط الذي وقع في العراق عام ٥٤٣هـ إلى هجرة أهل القرى إلى بغداد^(٥٨٧)، في حين تسبب الجراد في العراق وديار بكر وكثير من بلاد الشام عام ٦٢٠هـ، إلى هلاك كثير من الغلات والخضر وارتفاع الأسعار^(٥٨٨). واستمرت وطأة هذا الغلاء إلى عام ٦٢٤هـ^(٥٨٩). وتعاقبت الأزمات الاقتصادية في عامي ٦٣٥هـ، ٦٤٦هـ، وزادها الخوف من زحف المغول على العراق شدة، عندما تدفق أهل السواد على بغداد خوفاً من الغزو

(٥٨١) منتظم ٨/١٨٠، ١٧١، ابن الأثير: الكامل ٦٣٧٩.

(٥٨٢) المنتظم ٨/١٧٩.

(٥٨٣) المصدر نفسه ٨/٢٧٣.

(٥٨٤) ابن الأثير ١٠/٣٠١.

(٥٨٥) المنتظم ٩/١٤٦.

(٥٨٦) المنتظم ٩/١٥٩، ٢٤٦.

(٥٨٧) المصدر نفسه ١٠/١٣٤.

(٥٨٨) ابن الأثير ١٢/٤١٨.

(٥٨٩) المصدر نفسه ١٢/٤٢٤ - ٤٧٣.

حوليات كلية الآداب

المغولي^(٥٩٠). ويقول ابن الفوطي إن تلك النكبات الاقتصادية «كأنها كانت على موعد مع المغول، فسبقتهم لتسهل لهم الطريق، وتسهل لهم الاستيلاء على البلاد^(٥٩١). حتى إذا زحف هولاكو على بغداد، «أجفل أهل السواد من بين يديه إلى بغداد، حتى امتلأت شوارعها، فضاقت على وسعها عنهم، فقعدوا في الطرقات والدكاكين، وغلت الأقوات، ووقع الناس في الخوف الشديد، والويل العظيم^(٥٩٢). وقدرت أعداد القتلى لدى اجتياح المغول بغداد بثمانمائة ألف، وقيل مليوناً وثمانمائة ألف، وقيل مليوني شخص. وتحولت بغداد إلى مقبرة كبيرة، حتى لم يبق فيها كما يقول ابن كثير في عبارة مؤثرة «إلا الشاذ من الناس، وهم في خوف وجوع وذلة وقلة...»، والقتلى في الطرقات كأنها التول، وقد سقط عليهم المطر، فتغيرت صورهم، وانتنت من جيفهم البلد، وتغير الهواء، فحصل بسببه الوباء الشديد حتى تعدى وسرى في الهواء إلى بلاد الشام، فمات خلق كثير من تغير الجو وفساد الريح، فاجتمع على الناس الغلاء والوباء والفناء والطعن والطاعون، فإنا لله وإنا إليه راجعون^(٥٩٣).

ونورد بعض الأمثلة عن الازمات الاقتصادية والغذائية في المغرب الإسلامي، فقد ذكر المقرئ أن قحطاً ساد منطقة برقة نتيجة لانحباس المطر عام ٦٩٦هـ، «وجفت الأعين فيها وعم أهلها الجوع لعدم القوت، فخرج منها نحو من ثلاثين ألف نفس بعيالهم وأنعامهم يريدون مصر، فهلك معظمهم جوعاً وعطشاً^(٥٩٤). وعلل بدر الدين السباعي توجه أهل برقة إلى مصر دون غيرها، بأن برقة أو الجزء الشرقي منها على الأقل كان تابعاً لمصر^(٥٩٥). كما وقعت مجاعات في الأندلس وبخاصة في قرطبة عامي ٣٠٣، ٣٥٣هـ في عهد عبد الرحمن الناصر

(٥٩٠) ابن الفوطي ١٠٩، ١١٣، ٢٠٠ - ٢٤١.

(٥٩١) ابن الفوطي ٢٢٥، ٢٢٦، ٢٢٩، ٢٣٢.

(٥٩٢) ابن الفوطي ٣٢٢، وانظر أيضاً: محمد القزاز: الحياة السياسية في العراق في العصر العباسي الأخير ٣٢٣.

(٥٩٣) ابن كثير: البداية والنهاية ١٣/٢٠٢، ٢٠٣.

(٥٩٤) إغاثة الأمة ٣١.

(٥٩٥) المصدر نفسه، هامش (٢) وانظر: الأعشى ٣/٣٩٥، ٣٩٦.

وابنه الحكم الثاني^(٥٩٦). وقد زدونا صالح العنتري بمعلومات جيدة عن المجاعات التي حلت بمدينة قسنطينة في الجزائر، في القرنين الثاني عشر والثالث عشر للهجرة / الثامن عشر والتاسع عشر للميلاد. ففي حوالي عام ١١٩٣هـ / ١٧٧٩م، أصاب أهل قسنطينة والمنطقة المجاورة لها مجاعة كبيرة، حيث ارتفع سعر الصاع الواحد من البر إلى خمسة ريالات، وذلك في ولاية بعض بايات الجزائر، إلا أن المؤلف اعتذر عن عدم توافر معلومات لديه عن سبب تلك المجاعة^(٥٩٧). وقد أورد تفصيلات أوفى عن المجاعات التي أصابت تلك المنطقة، خلال الحكمين العثماني والفرنسي لها، في الفترة الواقعة بين ١٢١٩-١٢٨٦هـ / ١٨٠٤-١٨٧٠م. وأوضح العنتري نماذج من معاناة الناس في أثناء تلك المجاعات، حتى اضطر بعضهم إلى أكل الميتة والقطط وغيرها. وكان بعض الجائعين يطوفون الأسواق، وهم يستجدون إحسان الناس، ويرددون:

القمح يا باهي اللون من شبعتك لا زيادة
أنت قوت كل مسكين بك الصلاة والعبادة

وعزا المؤلف أسباب هذه المجاعات إلى عدم اهتمام العصر التركي في الجزائر بالفلاحة، وانتفاء وجود مستودعات كافية للحبوب لاستخدامها في الأزمات، وعزوف الفلاحين عن الفلاحة بسبب اضطراب الأحوال وتكاثر الفتن، إضافة إلى غزوات الجراد وانتشار الأوبئة بين المواشي^(٥٩٨).

ولعل من أبرز أمثلة المجاعات الحديثة في بعض الأقطار الإسلامية، تلك التي وقعت في الساحل الإفريقي الغربي في الفترة الواقعة بين ١٩١٠-١٩١٣م. ويعتقد معظم سكان هذا الساحل الأكبر سنًا، أن سنوات الجفاف والجوع في هذه الفترة، كانت أشد قسوة من أعوام الجفاف الحديثة التي بدأت عام ١٩٦٩، وامتدت إلى عام ١٩٨٥. إلا أن المجاعات الأخيرة التي اجتاحت ارتيريا والسودان

(٥٩٦) ابن عذاري المراكشي: البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب ٣٦/٢، عبدالرحمن الحجري: التاريخ الأندلسي ٣٠١، ٣٠٢.

(٥٩٧) صالح العنتري: مجاعات قسنطينة ٤٥، ٤٦.

(٥٩٨) المصدر نفسه ٤٢-٥٧.

حوليات كلية الآداب

وتشاد وموريتانيا ومالي والنيجر، نتيجة لانحباس الأمطار، لقيت دعاية أوسع بفضل الأخبار المصورة التي نقلت إلى العالم عبر الصحافة والتلفاز، جوانب إنسانية مفعجة تمثلت في هلاك ألوف الناس والثروتين النباتية والحيوانية^(٥٩٩).

وتعد المجاعة التي حلت في البنغال «بنغلاديش» عام ١٩٤٤، من المجاعات الشهيرة في القرن العشرين، إذ قدر تقرير حكومي بتحفظ أن مليوناً ونصف المليون من البشر قد لقوا حتفهم في تلك المجاعة. ويرجع السبب الرئيسي لوقوع هذه المجاعة، إلى غزو اليابان بورما عام ١٩٤٣، والتي كانت المصدر الخارجي الأول للأرز الذي كانت تستورده البنغال وسائر الهند، بالإضافة إلى جفاف عام ١٩٤٢، وسلاح السلطات البريطانية بتصدير الأرز خارج البنغال في هذا العام. ويتفق فرانسيس مولاييه، وجوزيف كوليز مع رأي المؤرخ الفرنسي جانزين (M.Ganzin) من أن مسئولية المجاعات وفترات شح الغذاء تقع بدرجة كبيرة على النظام والبنية الاجتماعيين^(٦٠٠). وهو رأي سبقهم فيه كما أسلفنا ابن خلدون والمقريري.

وطبيعي أن تشح الأقوات والأخباز خلال هذه المجاعات التي واجهت قطاعات واسعة من العالم الإسلامي في فترات متفاوتة. وقد حال اختلاف الظروف المحلية بين إقليم وآخر، وعدم حصر موضوع البحث في منطقة واحدة أو زمان معين، فضلاً عن تفاوت قيمة النقد، واختلاف المكايل والموازين في هذه الأقاليم، حال كل ذلك دون تقديم جداول علمية بأسعار الخبز في أوقات الرخاء والغلاء والأزمات والمجاعات. ومع ذلك فقد الحق في نهاية هذا البحث، جدولان بأسعار الخبز إبان المجاعات والأزمات الاقتصادية في مصر والعراق، كأمثلة على ارتفاع الأسعار في تلك الظروف.

وأخيراً فإن الخبز كان وما يزال العامل الحاسم، والمؤشر الدال على استقرار المجتمعات في حال توافره، وعدم استقرارها في حال ندرته وغلاء أسعاره أو

(٥٩٩) فرانسيس مولاييه، جوزيف كوليز: صناعة الجوع ١٠٤.

(٦٠٠) المصدر نفسه ٩٨.

انعدامه. وقد شهدت بعض مناطق العالم الإسلامي من قبل عدة ثورات واحتجاجات نتيجة لهذا العامل الاقتصادي كما ذكرنا. وهو أمر كان فيه عدم توافر الخبز وارتفاع أسعاره، أهم العوامل التي جعلت كثيراً من المجتمعات تشهد مثل هذه الثورات. فقد ذكر المؤرخ البريطاني الفرد كوبان (Alfred Cobban) في كتابه عن تاريخ فرنسا في العصور الحديثة، أن دوافع الجماهير للاشتراك في الثورة الفرنسية، لا تعود إلى نظريات مبدئية، أو أهداف مثالية، بقدر ما كان لتلك الجماهير من دوافع خاصة للإسهام في تلك الثورة بسبب ارتفاع أسعار الخبز وقلة توافره^(٦٠١).

وغني عن البيان أن الخبز يشكل العنصر الأول في الأمن الغذائي، الذي بات يهدد معظم الدول النامية ومن بينها العالم الإسلامي بعامه، والعالم العربي بصفة خاصة، حيث تشير الدراسات إلى أن هذا العالم يستورد معظم موارده الغذائية من الخارج وفي مقدمتها القمح، بعد أن كان حتى أوائل هذا القرن مصدراً لها^(٦٠٢). والأمل كبير في أن يبذل العالم العربي والإسلامي جهوداً حثيثة ومنسقة، لتحقيق أمنه الغذائي، وفي مقدمته الخبز. وهو موضوع يحتاج في حيثياته وظروفه إلى بحث مستقل.

Alfred Cobban, A history of modern France, (1715 - 1799), vol.I, p 152. (٦٠١)

(٦٠٢) محمد علي الفراء: مشكلة إنتاج الغذاء في الوطن العربي ٢٧٥.

حوليات كلية الآداب

أسعار الخبز في مصر إبان بعض الأزمان (٦٠٣)

التاريخ	الدولة	سعر الخبز ونوعه	ثمن الرطل	المصدر
٣٥٧هـ	اخشيديية	الرطل بدرهمين	درهمان	ابن الأثير: الكامل ٥٩٠/٨
٣٨٧هـ	فاطمية	أربعة أرطال بدرهم	٤/١ درهم	اتعاظ الحنفا ٨/٢
٣٩٧هـ	فاطمية	ثلاثة أرطال بدرهم	٣/١ درهم	اتعاظ الحنفا ٦٩/٢
٣٩٨هـ	فاطمية	ثلاثة أرطال بدرهم (أسود)	٣/١ درهم	اتعاظ الحنفا ٧٤/٢
٤١٤هـ	جمادى الآخرة فاطمية	أربعة أرطال بدرهم وثمان	٣٢/٩ درهم	المسبحي ٣٢
٤١٤هـ	رجب فاطمية	ثلاثة أرطال بدرهم (مبلول)	٣/١ درهم	المسبحي ٣٥
٤١٥هـ	ربيع أول فاطمية	رطلان ونصف بدرهم	٥/٢ درهم	اتعاظ الحنفا ١٤٢/٢
٤١٥هـ	رجب فاطمية	رطلان ونصف بدرهم (سميد)	٥/٢ درهم	اتعاظ الحنفا ١٥١/٢
٤١٥هـ	رجب فاطمية	ثلاثة أرطال بدرهم	٣/١ درهم	اتعاظ الحنفا ١٥١/٢
٤١٥هـ	شوال فاطمية	رطلان بدرهم	٢/١ درهم	اتعاظ الحنفا ١٦١/٢
٤١٥هـ	ذو القعدة فاطمية	رطلان بدرهم (سميد)	٢/١ درهم	اتعاظ الحنفا ١٦٤/٢
٤١٥هـ	ذو القعدة فاطمية	رطلان بدرهم وربع (أسود)	٨/٥ درهم	المسبحي ١٩٤
٤١٥هـ	ذو القعدة فاطمية	رطلان بدرهم وربع (أسود)	٨/٥ درهم	المسبحي ١٩٦ (يعدم)
٤١٥هـ	ذو الحجة فاطمية	رطل وربع بدرهم	٥/٤ درهم	المسبحي ٢٠٨
٤١٥هـ	ذو الحجة فاطمية	رطل بدرهم	درهم	المسبحي ٢٠٩
٤٤٤هـ	فاطمية	أربعة أرطال بدرهم	٤/١ درهم	اتعاظ الحنفا ٢٢٥/٢
٤٦١هـ	الفاطمية	رطل بأربعة عشر ديناراً	١٤ ديناراً	اتعاظ الحنفا ٢٩٧/٢
		(الشدة المستنصرية)		
٤٦١هـ	الفاطمية	رطل بخمسة عشر ديناراً	١٥ ديناراً	إغاثة الأمة ٢٣
٤٦٣هـ	الفاطمية	رطلان بدرهم	٢/١ درهم	إغاثة الأمة ٢٦
٥٣٦هـ	الفاطمية	ثلاثة أرطال بدرهم	٣/١ درهم	اتعاظ الحنفا ١٧٦/٣
٥٩٦هـ	أيوبية	رطل بدرهم ونصف	١ ٢/١ درهم	إغاثة الأمة ٣٠
٦٩٥هـ	مماليك	رطل بدرهم	درهم	اليافعي: مرآة الجنان ٢٢٧/٤
٧٣٦هـ	مماليك	خمسة أرطال بدرهم	٥/١ درهم	إغاثة الأمة ٣٩
٧٧٦هـ	مماليك	رطل ونصف بدرهم	٣/٢ درهم	إغاثة الأمة ٤٠

(٦٠٣) سعر الخبز أيام الرخاء بلغ ستة عشر رطلاً بدرهم، أي ثمن الرطل يعادل $\frac{1}{16}$ من الدرهم،
كما حدث عام ٣٩٠هـ انظر: اتعاظ الحنفا ٢/٢٥، مجاعات مصر الفاطمية ٢٥٠، ٢٥١.

ملحق (٢)

أسعار الخبز والدقيق في العراق إبان بعض الأزمات (٦٠٤)

٧٥/١ مسكويه	ثمانية أرطال بدرهم	٣٠٨هـ
٢٧٧/٦ المنتظم	كر الحنطة ثمنه ١٢٠ ديناراً	٣٢٣هـ
٦١ الصولي: أخبار	أربعة أرطال بدرهم	٣٢٧هـ
٣١٨/٦ المنتظم	كر الدقيق ثمنه ١٣٠ ديناراً	٣٢٩هـ
٣٢٦/٦ المنتظم	كر الحنطة ثمنه ٣١٦ ديناراً	٣٣٠هـ
٣٣٥/٦ المنتظم	ثلاثة أرطال بدرهم (خشكار)	٣٣٢هـ
٤٥٤/٨ ابن الأثير	رطل بدرهم وربيع	٣٣٤هـ
٤٥٤/٨ ابن الأثير	خمسة أرطال بدرهم	٣٣٤هـ
٥٢٨/٨ ابن الأثير	غلاء في الأسعار	٣٤٨هـ
٥٣٣/٨ ابن الأثير	كر الحنطة بألف ومائتي درهم	٣٤٩هـ
٥٣٣/٨ ابن الأثير	وكر الشعير بثمانمائة درهم	
٤٧/٧ المنتظم	كر الحنطة بتسعين ديناراً (وكاد الخبز يعدم)	٣٥٨هـ
٧٦/٧ المنتظم	كر الدقيق الحواري بمائة ونيف وسبعين ديناراً	٣٦٤هـ
١٢١/٧ المنتظم	غلاء شديد ومجاعة	٣٧٣هـ
١٣٢/٧ المنتظم	كارة (٦٠٠) الدقيق الخشكار أكثر من تسعين درهماً	٣٧٦هـ
١٣٦/٧ المنتظم	كارة الدقيق الخشكار ١٦٥ درهماً	٣٧٧هـ
١٣٦/٧ المنتظم	كارة الدقيق الخشكار ٢٤٠ درهماً	٣٧٨هـ
١٤٠/٧ المنتظم	كارة الدقيق ٦٠ درهماً	٣٨٢هـ
١٧٠/٧ المنتظم	رطل الخبز بأربعين درهماً	٤٤٨هـ
١٧١ ١٧٠/٨ المنتظم	كر الحنطة بتسعين ديناراً	٤٤٩هـ
١٧٩/٨ المنتظم	غلاء شديد	٤٦٤هـ
٢٧٣/٨ المنتظم	غلاء شديد	٤٩٣هـ
٣٠١/١٠ ابن الأثير	كر الحنطة بسبعين ديناراً وربما زاد كثيرا في بعض الأوقات	٤٩٩هـ
١٤٦/٩ المنتظم	غلاء شديد	٥٠٢هـ
١٥٩/٩ المنتظم	كارة الحنطة بثمانية دنانير	٥١٧هـ
٢٤٦/٩ المنتظم	كارة دقيق الشعير الخشكار بستة دنانير ونصف	٥٤٣هـ
١٣٤/١٠ المنتظم	غلاء وقحط	٦٢٠هـ
٤١٨/١٢ ابن الأثير	غلاء	٦٢١هـ
٤٢٤/١٢ ابن الأثير	غلاء	٦٣٥هـ
١١٣، ١٠٩ ابن الفوطي	غلاء شديد	٦٤٦هـ
٢٣٢ ابن الفوطي	غلاء	٦٥٦هـ
٣٢٢ ابن الفوطي	غلاء شديد	

خلاصة البحث

نخلص من هذا البحث، إلى أن الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، كان صناعة معروفة منذ عهد قديم لدى جميع الحضارات السابقة. وإذا كان إلمام العرب بهذه الصناعة، يعد بسيطاً نسبياً في جزيرة العرب قبل الإسلام، فإن هذا الإلمام ازداد وتطور كثيراً بعد الفتوح العربية الإسلامية، واحتكاك العرب المسلمين بغيرهم من الأمم والشعوب، واطلاعهم بشكل أكبر على المنجزات المادية والمعنوية التي حققتها الحضارات السابقة في المنطقة. وقد حققوا فيها تقدماً ملحوظاً تمثل في كثرة أنواع الخبز وتعدد طرائق صنعه ومراقبتها، وهو أمر يدل بوضوح على اعتماد المجتمع الإسلامي على موارده الذاتية في العمل على توافر مقومات حياته، ومن بينها الخبز بشكل سليم وجيد. كما أن وسائل التحكم بالبيئة كانت محدودة في العصور الوسطى، مما جعل هذا المجتمع يتعرض لأزمات غذائية، كانت ترتفع فيها أسعار الخبز أو يندر وجوده، خصوصاً عند مواجهة المجتمع لأزمات اقتصادية وسياسية، بعضها كان نتيجة لظروف مناخية وطبيعية ووبائية خارجة عن إرادته، وبعضها الآخر كان بسبب اضطراب الحكم وعدم تبصره بالأمور، وقصوره عن اتخاذ التدابير الممكنة لاحتوائها. وهذه أمور ما زال الكثير منها مسئولاً عن الأزمة الغذائية التي يعاني منها العالم الثالث بما فيه العالم الإسلامي، والتي ما يزال هذا العالم يتطلع للتغلب عليها، بالتخطيط والتنسيق وبذل الجهود الكبيرة المخلصة، باعتبار الأمن الغذائي هو الضمان الرئيس لاستقرار عالمنا الإسلامي، واستقلاله، وتمكينه من الإسهام في نهضته الحضارية الواعدة.

المصادر والمراجع

المصادر المخطوطة :

- البلاذري: أحمد بن يحيى بن جابر (ت ٢٧٩هـ)، «أنساب الأشراف»، مصور نسخة دار الكتب المصرية، القاهرة، رقم ١١٠٣ تاريخ.
- الجزار: يحيى بن عبد العظيم، جمال الدين (ت ٦٧٩هـ)، «فوائد الموائد»، مصور نسخة المتحف البريطاني رقم ٦٣٨٨.
- ابن جزلة: يحيى بن عيسى بن علي، أبو علي (ت ٤٩٣هـ)، «منهاج البيان فيما يستعمله الإنسان»، مصور نسخة معهد المخطوطات العربية، الكويت، رقم ١٠٨٨ ط.
- ابن جميع: هبة الله بن زين بن حسن، شمس الرياسة (ت ٥٩٤هـ)، «كتاب الإرشاد لمصالح الأنفس والأجساد»، مصور مخطوطة باريس، رقم ٢٩٦٣.
- ابن الشعار: مبارك بن أبي بكر بن الشعار، أبو البركات الموصلي (ت ٦٥٤هـ) «عقود الجمان في شعراء هذا الزمان» مخطوطة أسعد أفندي، مكتبة السليمانية، إستانبول، رقم ٢٣٢٧.
- العيني: محمود بن أحمد بن موسى: بدر الدين (ت ٨٥٥هـ)، «عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان»، مصور نسخة دار الكتب المصرية، القاهرة، رقم ١٥٨٤.
- ابن العديم: عمر بن أحمد بن هبة الله، كمال الدين (ت ٦٦٠هـ)، «الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب»، مصور نسخة المتحف البريطاني رقم ٦٣٨٨.
- الغزي: محمد بن محمد بن أحمد، رضي الدين (ت ٩٣٥هـ)، «جامع فرائد الملاحه، في جامع فوائد الفلاحه»، مصور نسخة المتحف البريطاني رقم ٥٧٥١.
- ابن مندويه: أحمد بن عبد الرحمن، أبو علي (ت ٤١٠هـ)، «كتاب الأطمعة»، مصور نسخة معهد المخطوطات العربية، الكويت، رقم ٤٩٢ ط.
- الناقلي: عبد الغني بن إسماعيل (ت ١١٤٣هـ)، «رسالة في احترام

حوليات كلية الآداب

الخبز»، مصور نسخة مكتبة المخطوطات العربية، جامعة الكويت رقم ٨٢١ م ك،
مجموع ٢.

الورّاق: نصر بن سيار (ت القرن ٤هـ)، «الطبيخ وإصلاح الأغذية
المأكولات»، مصور نسخة مكتبة بودليان، اكسفورد، هنت Hunt رقم ١٨٧.

المصادر المطبوعة:

القرآن الكريم

ابن أبي أصيبعة: أحمد بن القاسم، موفق الدين (ت ٦٦٨هـ)، «عيون
الأنباء في طبقات الأطباء»، تحقيق نزار رضا، دار مكتبة الحياة، بيروت ١٩٦٥.
ابن الأثير: علي بن محمد، عز الدين (ت ٦٣٠هـ)، «أسد الغابة في معرفة
الصحابة»، دار إحياء التراث العربي، بيروت، ب ت، «الكامل في التاريخ»،
دار صادر بيروت ١٩٦٥.

ابن الاخوة: محمد بن محمد بن أحمد القرشي (ت ٧٢٩هـ)، «معالم القرية
في أحكام الحسبة»، تحقيق محمد شعبان، صديق المطيعي، الهيئة المصرية العامة
للكتاب ١٩٧٦.

الاصطخري: إبراهيم بن محمد الفارسي، أبو إسحاق (ت ٣٤٦هـ)،
«المسالك والممالك»، تحقيق محمد جابر الحيني، دار القلم، القاهرة ١٩٦١.
الأنطاكي: داود بن عمر (ت ١٠٠٨هـ)، «تذكرة أولي الألباب والجامع
للعجب العجائب» المكتبة الثقافية، بيروت (ب ت).

ابن إياس: محمد بن أحمد الحنفي (ت حوالي ٩٣٠هـ)، «بدائع الزهور في
وقائع الدهور»، تحقيق محمد مصطفى، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة
٢ ط / ١٩٨٢.

ابن بدران: عبد القادر بن أحمد بن مصطفى (ت ١٣٤٦هـ)، «تهذيب
تاريخ ابن عساكر»، مطبعة روضة الشام، دمشق ١٣٢٩هـ.

ابن بطوطة: محمد بن إبراهيم اللواتي، أبو عبد الله (ت ٧٧٩هـ)، «تحفة

النظار في غرائب الأسفار»، دار صادر، دار بيروت، ١٩٦٠.

البلاذري: أحمد بن يحيى بن جابر (ت ٢٧٩هـ)، «أنساب الأشراف» ج ١١، تحقيق الوارت، غريفزولد ١٨٨٣م. «فتوح البلدان» تحقيق صلاح الدين المنجد، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة ١٩٥٦م.

ابن البيطار: عبد الله بن أحمد، ضياء الدين المالقي (ت ٦٤٦هـ)، «الجامع لمفردات الأدوية والأغذية»، مكتبة المثنى، بغداد (ب ت).

التوحيدي: علي بن محمد بن العباس، أبو حيان (ت ٤١٤هـ)، البصائر والذخائر، تحقيق إبراهيم الكيلاني، مكتبة أطلس، دمشق ١٩٦٤م.

الثعالبي: عبد الملك بن محمد بن إسماعيل، أبو منصور (ت ٤٢٩هـ)، «يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد، المكتبة التجارية الكبرى، القاهرة (ب ت).

الجاحظ: عمرو بن بحر، أبو عثمان (ت ٢٥٥هـ)، «البخلاء»، تحقيق طه الحاجري، دار المعارف بمصر، سلسلة ذخائر العرب ٢٣، (ب ت). «البيان والتبيين»، تحقيق عبد السلام هارون، مكتبة الخانجي، القاهرة ط ٣ / ١٩٦٨م.

الجهيشاري: محمد بن عبدوس، أبو عبد الله (ت ٣٣١هـ)، «الوزراء والكتاب»، تحقيق مصطفى السقا، إبراهيم الأبياري، عبد الحفيظ شلبي، مطبعة مصطفى البابي الحلبي، القاهرة ط ١ / ١٩٣٨.

ابن الجوزي: عبد الرحمن بن علي، أبو الفرج (ت ٥٩٧هـ)، «المنتظم في تاريخ الملوك والأمم»، حيدر اباد، ط ١ / ١٣٥٧هـ، «مناقب أمير المؤمنين عمر بن الخطاب»، تحقيق زينب القاروط، دار الكتب العلمية، بيروت (ب ت).

الجواليقي: موهوب بن أحمد بن محمد الخضر، أبو منصور (ت ٥٤٠هـ)، «المعرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم»، تحقيق أحمد محمد شاكر، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة، ط ٢ / ١٩٦٩م.

الجوهري: إسماعيل بن حماد، أبو نصر (٣٩٣هـ)، «تاج اللغة وصحاح العربية»، تحقيق أحمد عبد الغفور عطار، دار العلم للملايين، بيروت، ط ٢ / ١٩٧٩.

حوليات كلية الاداب

ابن الحاج: محمد بن محمد العبدري الفاسي، أبو عبد الله (ت ٧٣٧هـ)،
«المدخل»، دار الحديث، القاهرة (ب ت).

ابن حبيب البغدادي: محمد بن حبيب بن أمية (ت ٢٤٥هـ)، «كتاب
المنمق في أخبار قریش»، تحقيق خورشيد أحمد فاروق، حيدر آباد، ط ١ /
١٩٦٤.

ابن حجر: أحمد بن علي، شهاب الدين العسقلاني (ت ٨٥٢هـ)،
«الإصابة في تمييز الصحابة»، دار إحياء التراث العربي، بيروت، مصور الطبعة
الأولى ١٤٢٨هـ، «إنباء الغمر بأبناء العمر»، الجزء الأول تحقيق حسن حبشي
لجنة إحياء التراث الاسلامي، القاهرة، ١٩٦٩.

ابن حجة الحموي: أبو بكر بن علي، تقي الدين (ت ٨٣٧هـ)، «ذيل
ثمرات الأوراق» على هامش المستطرف في كل فن مستظرف» للأبشي، مكتبة
ومطبعة المشهد الحسيني، القاهرة (ب ت).

الحريري: القاسم بن علي بن محمد بن عثمان، أبو محمد (ت ٥١٥هـ)،
«شرح مقامات الحريري»، دار التراث، بيروت ١٩٦٨.

حسان بن ثابت: حسان بن ثابت بن المنذر، أبو الوليد (ت ٥٣هـ).
«ديوان حسان بن ثابت»، دار صادر، بيروت، ١٩٦١.

ابن حوقل: محمد بن علي، أبو القاسم النصيبي (ت بعد ٣٦٧هـ)، كتاب
المسالك والممالك والمغاوير والمهالك» المعروف «بكتاب صورة الأرض»، دار مكتبة
الحياة، بيروت (ب ت).

ابن الخطيب: محمد بن عبد الله بن سعيد، لسان الدين (ت ٧٧٦هـ)
«اللمحة البدرية في الدولة النصرية»، دار الآفاق الجديدة، بيروت، ط ٣ /
١٩٨٠.

الخطيب البغدادي: أحمد بن علي، أبو بكر (ت ٤٦٣هـ)، «تاريخ بغداد أو
مدينة السلام»، دار الكتاب العربي، بيروت (ب ت).

ابن خلدون: عبد الرحمن بن محمد، أبو زيد (ت ٨٠٨هـ)، «العبر وديوان

المبتدأ والخبر، في أيام العرب والعجم والبربر، ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر»، دار الكتاب اللبناني، بيروت ١٩٦٧.

ابن خلكان: أحمد بن محمد، شمس الدين (ت ٦٨١هـ)، «وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان»، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد، القاهرة ١٩٤٨.
أبو الخير الأندلسي: «كتاب في الفلاحة»، المطبعة الحديدة، فاس، ط ١ / ١٣٥٧هـ.

الديار بكري: حسين بن محمد بن الحسن (ت ٩٦٦هـ)، «تاريخ الخميس في أحوال أنفوس نفيس»، مؤسسة شعبان، بيروت عن نسخة المطبعة الوهبية، القاهرة ١٢٨٣هـ.

الذهبي: محمد بن أحمد بن عثمان، شمس الدين (ت ٧٤٨هـ)، «سير أعلام النبلاء»، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط ٤ / ١٩٨٦، «العبر في خبر من غبر»، مطبعة الحكومة، الكويت ١٩٦٠.
الرازي: محمد بن زكريا، أبو بكر (ت ٣٢٠هـ)، «الحاوي في الطب»، حيدر آباد ١٩٥٥.

ابن ربن الطبري: علي بن سهل، أبو الحسن (ت ٢٤٧هـ)، «فردوس الحكمة في الطب»، تحقيق محمد زبير الصديقي، برلين ١٩٢٨.
ابن الرومي: علي بن العباس، أبو الحسن (ت ٢٨٣هـ)، «ديوان ابن الرومي»، تحقيق حسين نصار، مطبعة دار الكتب، القاهرة ١٩٧٦.
الزبيدي: محمد بن محمد مرتضى الحسيني، أبو الفيض (ت ١٢٠٥هـ)، «تاج العروس من جواهر القاموس»، مطبعة حكومة الكويت، ١٩٧٥.

ابن أبي زرع: علي (ت بعد ٧٢٤هـ)، «الأنيس المطرب بروض القرطاس، في أخبار ملوك المغرب وتاريخ فاس»، دار المنصور للطباعة والوراقة، الرباط ١٩٧٣.

ابن زنجويه: حميد بن مخلد الأزدي (ت ٢٥١هـ)، «كتاب الأموال تحقيق شاكِر ذيب فياض، مركز الملك فيصل للبحوث والدراسات الإسلامية، الرياض، ط ١ / ١٩٨٦.

حوليات كلية الآداب

ابن سعد: محمد بن سعد بن منيع الزهري (ت ٢٣٠هـ)، «الطبقات الكبرى»، دار صادر، دار بيروت ١٩٥٨.

السمعاني: عبد الكريم بن محمد بن منصور، أبو سعد (ت ٥٦٢هـ)، «الأنساب»، حيدر آباد ١٩٦٢.

السمناني: أحمد بن محمد، أبو المكارم (ت ٧٣٦هـ)، «رسالة في آداب السفارة»، ترجمة وتعليق شعبان ربيع طرطور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٨٧.

ابن سيده: علي بن إسماعيل، أبو الحسن الأندلسي (ت ٤٥٨هـ)، «المخصص» المكتب التجاري، بيروت (ب ت).

ابن سينا: الحسين بن عبد الله، أبو علي، الشيخ الرئيس (ت ٤٢٨هـ)، «القانون في الطب - كتاب الأدوية المفردة والنباتات»، شرح وترتيب جبران جبور، مكتبة الطلاب، بيروت ط ١ / ١٩٧٢.

السيوطي: عبد الرحمن بن أبي بكر، جلال الدين (ت ٩١١هـ)، «تاريخ الخلفاء»، تحقيق قاسم الرفاعي، محمد العشمان، دار القلم، بيروت ١٩٨٦، الجامع الصغير في أحاديث البشير النذير، دار الكتب العلمية، بيروت (ب ت).

ابن شبه: عمر بن شبه، أبو زيد النميري (ت ٢٦٢هـ)، «أخبار المدينة النبوية» المنشور بعنوان «تاريخ المدينة المنورة»، تحقيق فهد محمد شلتوت، دار الأصفهاني للطباعة، جدة، ط ١ / ١٣٩٣هـ / ١٩٧٣ م.

الشعراني: عبد الوهاب بن أحمد، أبو المواهب (ت ٩٧٣هـ)، «الطبقات الكبرى - لوائح الأنوار في طبقات الأخيار»، مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي بمصر، ط ١ / ١٩٥٤.

الشيذري: عبد الرحمن بن نصر (ت ٥٨٩هـ)، «نهاية الرتبة في طلب الحسبة»، تحقيق السيد الباز العريني، لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة ١٩٤٦.

الصيرفي: علي بن داود بن إبراهيم (ت ٩٠٠هـ)، «نزهة النفوس والأبدان

في تواريخ الزمان»، تحقيق حسن حبشي، مركز تحقيق التراث، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٧٠.

الطبري: محمد بن جرير، أبو جعفر (ت ٣١٠هـ)، «تاريخ الرسل والملوك - تاريخ الطبري» تحقيق محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف بمصر ١٩٦٠.

الطرطوشي: محمد بن الوليد، أبو بكر (ت ٥٢٠هـ)، «سراج الملوك»، المكتبة المحمودية التجارية، القاهرة ١٩٣٥.

ابن طيفور: أحمد بن طيفور أبي طاهر (ت ٢٨٠هـ)، «كتاب بغداد - في تاريخ الخلافة العباسية»، مكتبة المثنى، بغداد ١٩٦٨.

ابن عبد ربه: أحمد بن محمد، أبو عمر (ت ٣٢٨هـ)، «العقد الفريد»، تحقيق أحمد أمين، أحمد الزين، إبراهيم الإبياري، مكتبة المثنى، بغداد ١٩٦٧.

أبو عبيد: القاسم بن سلام (ت ٢٢٤هـ)، «كتاب الأموال»، تحقيق محمد هراس، مكتبة الكليات الأزهرية، القاهرة ١٩٦٨.

ابن عذاري المراكشي: محمد أبو عبد الله (ت بعد ٧١٢هـ)، «البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب» ج ١، ٢، تحقيق كولان وبروفنسال، باريس ١٩٤٨.

أبو عمران: موسى بن عبيد الله ميمون القرطبي (ت ٦٠١هـ)، «شرح أسماء العقار»، تحقيق ماكس مايرهوف، القاهرة ١٩٤٠.

العنتري: صالح بن محمد (ت بعد ١٢٨٦هـ)، «مجموعات قسنطينية»، تحقيق رابح بونار، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر ١٩٧٤.

العيني: محمود بن أحمد بن موسى، بدر الدين (ت ٨٥٥هـ)، «عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان»، حوادث ٦٤٨-٦٦٤هـ، تحقيق محمد أمين، الهيئة المصرية العامة للكتاب ١٩٨٧.

الغزالي: محمد بن محمد، أبو حامد، حجة الإسلام (ت ٥٠٥هـ)، «إحياء علوم الدين»، صورة عن طبعة لجنة نشر الثقافة الإسلامية، القاهرة ١٣٥٦هـ.

حوليات كلية الاداب

أبو الفداء: إسماعيل بن علي بن محمود، الملك المؤيد (ت ٧٣٢هـ)، «تقويم البلدان»، تحقيق ديسلان، باريس ١٨٤٠، «المختصر في أخبار البشر»، دار المعرفة، بيروت (ب ت).

أبو الفرج الاصفهاني: علي بن الحسين بن محمد الأموي (ت ٣٥٦هـ)، «الأغاني»، دار الثقافة، بيروت، ط ٣ / ١٩٦٢.

القاري: الملا علي بن محمد بن سلطان، نور الدين (ت ١١٠٤هـ)، «الأسرار المرفوعة في الأخبار الموضوعة»، تحقيق محمد الصباغ، دار الأمانة، مؤسسة الرسالة، بيروت ١٩٧١.

ابن قتيبة: عبد الله بن مسلم، أبو محمد الدينوري (ت ٢٧٦هـ)، «عيون الأخبار»، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة والطباعة والنشر، القاهرة ١٩٦٣، «الشعر والشعراء»، تحقيق أحمد محمد شاكر، دار المعارف بمصر ١٩٦٦.

القفطي: علي بن يوسف، أبو الحسن، جمال الدين (ت ٦٤٦هـ)، «أخبار الحكماء - تاريخ الحكماء»، تحقيق يوليوس ليرت، مصور ليبزج ١٩٠٣.

القلقشندي: أحمد بن علي، أبو العباس (ت ٨٢١هـ)، صبح الأعشى في صناعة الأنشا، مصور الطبعة الأميرية، القاهرة ١٩٦٣.

ابن قيم الجوزية: محمد بن أبي بكر، شمس الدين (ت ٧٥١هـ)، «الطرق الحكمية في السياسة الشرعية»، دار الكتب العلمية، بيروت (ب ت).

الكاتب البغدادي: محمد بن الحسن بن محمد (ت القرن ٧هـ)، «كتاب الطيخ»، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط ١ / ١٩٦٤.

الكناني: عبد الحي بن عبد الكبير بن محمد الحسيني الإدريسي الفاسي (كان حياً في عام ١٣٤٧هـ)، «التراتب الإدارية»، دار إحياء التراث العربي، بيروت (ب ت).

ابن كثير: إسماعيل بن عمر، عماد الدين (ت ٧٧٤هـ)، «البداية والنهاية»، مكتبة المعارف، بيروت، مكتبة النصر، الرياض، ط ١ / ١٩٦٦ «تاريخ الاسلام وطبقات المشاهير والأعلام» ج ٢، الترجمة النبوية، تحقيق حسام الدين القدسي،

مطبعة المدني، القاهرة ١٩٧٤، «تفسير القرآن العظيم»، دار الأندلس، بيروت ١٩٦٦.

مالك بن أنس: مالك بن أنس بن مالك الأصبحي (ت ١٧٩هـ)، «الموطأ»، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي، القاهرة ١٩٥١.

المبرد: محمد بن يزيد، أبو العباس (ت ٢٨٦هـ)، «الكامل»، تحقيق محمد أبو الفضل إبراهيم، إبراهيم شحاتة، دار نهضة مصر، القاهرة (ب ت).
ابن المبرد: يوسف بن حسن بن عبد الهادي الصالحي الدمشقي، جمال الدين (ت ٩٠٩هـ)، «كتاب الطباعة»، نشرة حبيب زيات، مجلة المشرق، مجلد ٣٥ / ٣٧٠-٣٧٦.

ابن المجاور: يوسف بن يعقوب بن محمد، أبو الفتح (ت ٦٩٠هـ)، «صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز - تاريخ المستبصر»، تحقيق سكرلوفغرين، ليدن ١٩٥١.

مجهول: (مؤلف من القرن السادس الهجري، «الاستبصار في عجائب الأمصار»، تحقيق سعد زغلول عبد الحميد، الإسكندرية ١٩٥٨).

مجهول: (مؤلف من القرن الثامن الهجري)، «مفتاح الراحة لأهل الفلاحة»، تحقيق محمد عيسى صالحية، إحسان صدقي العمدة، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب الكويت، ط ١ / ١٩٨٤.

أبو المحاسن: يوسف بن تعزي بردي، جمال الدين (ت ٨٧٤هـ)، «النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة»، مصور طبعة دار الكتب، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة والطباعة والنشر (ب ت).

المحب الطبري: أحمد بن عبد الله بن محمد، أبو العباس (ت ٦٩٤هـ)، «الرياض النضرة في مناقب العشرة»، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ١ / ١٩٨٤.

المسبحي: محمد بن عبيد الله بن أحمد، عزل الملك (ت ٤٢٠هـ)، «أخبار مصر وعجائبها وطرائفها وغرائبها - أخبار مصر في سنتين ٤١٤، ٤١٥هـ» تحقيق

حوليات كلية الآداب

- وليم ج. مليورد الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٨٠.
- المسعودي: علي بن الحسين، أبو الحسن (٣٤٦هـ)، «مروج الذهب ومعادن الجوهر»، تحقيق يوسف داغر، دار الأندلس، بيروت ١٩٦٥.
- مسكويه: أحمد بن محمد، أبو علي (ت ٤٢١هـ)، «تجارب الأمم وتعاقب الهمم»، باعثناء أمدروز ومرغوليوث، القاهرة، أكسفورد (١٠) ١٩٢، ١٩٢١.
- المقري: أحمد بن محمد بن أحمد، أبو العباس (ت ١٠٤١هـ)، «نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب»، تحقيق إحسان عباس، دار صادر، بيروت ١٩٦٨.
- المقريزي: أحمد بن علي بن عبد القادر، تقي الدين (ت ٨٤٥هـ)، «اتعاظ الحنفا بأخبار الأئمة الفاطميين الخلفاء»، ج ١ تحقيق جمال الدين الشيال، لجنة إحياء التراث الإسلامي، القاهرة ١٩٦٧، ج ٢ تحقيق محمد حلمي محمد أحمد، القاهرة ١٩٧١، «إغاثة الأمة بكشف الغمة»، تحقيق بدر الدين السباعي ١٩٥٦، «إمتاع الأسماع بما للرسول صلى الله عليه وسلم من الأبناء والأموال والحفدة والمتاع»، تحقيق محمود شاكر، القاهرة ١٩٤١، «السلوك لمعرفة دول الملوك»، «المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار - الخطط المقريزية»، دار العرفان، بيروت (ب ت).
- ابن منظور: محمد بن مكرم، جمال الدين (ت ٧١١هـ)، «لسان العرب»، مصور طبعة بولاق، الدار المصرية للتأليف والترجمة، القاهرة (ب ت).
- ميخائيل بريك الدمشقي: (ت بعد ١٧٨٢هـ)، «تاريخ الشام - ١٧٢٠ - ١٧٨٢م» تحقيق أحمد غسان سبانو، دار قتيبة، دمشق، ط ١ / ١٩٨٢.
- النابلسي: عبد الغني بن إسماعيل بن عبد الغني (ت ١١٤٣هـ)، «عَلَم الملاحه في عِلْم الفلاحه»، دار الآفاق الجديدة، بيروت، ط ١ / ١٩٧٩.
- ناصر خسرو: أبو معين الدين المروزي (ت ٤٨١هـ)، «سفر نامه» تعريب يحيى الخشاب، دار الكتاب الجديد، بيروت، ط ٢ / ١٩٧٠.
- النديم الوراق: محمد بن إسحاق بن محمد، أبو الفرج (ت ٤٣٨هـ)، «كتاب الفهرست للنديم»، تحقيق رضا تجدد، طهران ١٩٧١.

هرودت : (ت ٤٢٠ ق.م) «هردوت يتحدث عن مصر» ترجمة محمد صقر خفاجة، دار القلم، القاهرة ١٩٦١.

ابن هشام: عبد الملك بن هشام، أبو محمد (ت ٢١٣ هـ)، «السيرة النبوية»، تحقيق مصطفى السقا، إبراهيم الأبياري، عبد الحفيظ شلبي، مطبعة مصطفى البابي الحلبي، القاهرة ١٩٣٦.

الهمداني: الحسن بن أحمد بن يعقوب (ت بعد ٣٤٤ هـ)، «صفة جزيرة العرب»، تحقيق محمد بن علي الأكوخ الحوالي، دار اليمامة، الرياض ١٩٧٤.
الهمداني: أحمد بن الحسين، أبو الفضل، بديع الزمان (ت ٣٩٨ هـ) «مقامات الهمداني».

الواحدي: علي بن أحمد، أبو الحسن (ت ٤٦٨ هـ)، «أسباب نزول القرآن»، تحقيق أحمد صقر، دار الكتاب الجديد، القاهرة ١٩٦٩.
الوشاء: محمد بن إسحاق بن يحيى، أبو الطيب (ت ٣٢٥ هـ)، «الموشى - الظرف والظرفاء» دار صادر، دار بيروت ١٩٦٥.

الونشريسي: أحمد بن يحيى بن محمد (ت ٩١٤ هـ)، «المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوى علماء إفريقية والأندلس والمغرب»، تحقيق محمد حجي وزملاؤه، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط ١ / ١٩٨٣.
اليافعي: عبد الله بن أسعد (ت ٧٦٨ هـ)، «مرآة الجنان وعبرة اليقظان»، حيدر اباد ١٩١٨ - ١٩٢٠.

ياقوت الحموي: ياقوت بن عبد الله الرومي، أبو عبد الله (ت ٦٢٦ هـ)، «إرشاد الأريب إلى معرفة الأديب - معجم الأدباء»، دار إحياء التراث العربي (ب ت). «معجم البلدان»، دار صادر، دار بيروت ١٩٥٥.

يحيى بن آدم: أبو زكريا القريشي الأموي (ت ٢٠٣ هـ)، «كتاب الخراج»، تحقيق أحمد محمد شاكر، المطبعة السلفية، القاهرة، ط ٢ / ١٣٨٤ هـ.

يحيى بن عمر: أبو زكريا الكناني الأندلسي (ت ٢٨٩ هـ)، «أحكام السوق»، تحقيق حسن حسني عبد الوهاب، الشركة التونسية للتوزيع، تونس ١٩٧٥.

حوليات كلية الآداب

أبو يوسف: يعقوب بن إبراهيم القاضي (ت ١٨٢هـ)، «كتاب الخراج»
تحقيق إحسان عباس، دار الشروق، بيروت ١٩٨٥.

المراجع العربية والمعرّبة:

- إبراهيم أنيس وزملاؤه: «المعجم الوسيط»، ط ٢ (ب ت).
أحمد أمين: «قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية»، لجنة التأليف
والترجمة والنشر، القاهرة ط ١ / ١٩٥٣.
أحمد السيد الصاوي: «مجاعات مصر الفاطمية، أسباب ونتائج»، دار
التضامن، بيروت، ط ١ / ١٩٨٨.
ابن إدريس: عبد الله عبد العزيز «مجتمع المدينة في عهد الرسول»، جامعة
الملك سعود، الرياض ١٩٨٢.
أدولف ارمان، هرمان رانكه: «مصر والحياة المصرية في العصور القديمة»،
ترجمة عبد المنعم أبو بكر، محرم كمال، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة (ب ت).
أدي شير: «معجم الألفاظ الفارسية المعربة»، مكتبة لبنان بيروت ١٩٨٠.
آ. آشتور: «التاريخ الاقتصادي والاجتماعي للشرق الأوسط في العصور
الوسطى»، ترجمة عبد الهادي عبلة، دار قتيبة، دمشق ١٩٨٥.
الأنصاري: عبد الرحمن الطيب «قرية - الفاو، صورة للحضارة العربية قبل
الإسلام في المملكة العربية السعودية»، جامعة الرياض ١٤٠٢هـ / ١٩٨٢م.
الجندي: محمد ممتاز «الصناعات الغذائية»، ج ٢ «تكنولوجيا الخبز»، دار
المعارف بمصر، ط ٣ / ١٩٨٢.
جواد علي: «المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام»، دار العلم للملايين،
بيروت، مكتبة النهضة، بغداد ط ١ / ١٩٦٨.
جورج بوست: «فهرس الكتاب المقدس»، مكتبة المشعل، بيروت،
ط ٥ / ١٩٧٩.
جورج كونتينو: «الحياة اليومية في بلاد بابل وآشور»، ترجمة سليم

- التكريتي، دار الرشيد للنشر، بغداد ١٩٧٩.
- جورج مقدسي: «خطط بغداد في القرن الخامس الهجري»، ترجمة صالح أحمد العلي، المجمع العلمي العراقي، بغداد ١٩٨٤.
- حافظ إبراهيم: «ديوان حافظ إبراهيم»، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٣٩.
- حبيب الزيات: «خبز الأرز»، مجلة المشرق، مجلد ٣٥ / ٣٧٧ - ٣٨٠ - «خبز الأباذير»، مجلة المشرق، مجلد ٣٥ / ٣٨٠ - ٣٨١.
- الحجبي: حياة ناصر «الأحوال الداخلية في سلطنة الأشرف شعبان بن حسين بن محمد بن قلاوون» مجلة عالم الفكر، الكويت، مجلد ١٤ عدد ٣ / ١٩٨٣، «سلطنة العادل كتبغا»، مجلة كلية الآداب والتربية، جامعة الكويت، عدد ١٥ / ٣٨، «المجاعة والطاعون وأثرهما على سلطنة المماليك في الفترة ما بين عامي ٦٩٤، ٦٩٥هـ» حولية كلية الانسانيات والعلوم الاجتماعية، العدد ٧، جامعة قطر ١٩٨٤.
- الدوري: عبد العزيز «تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري»، دار المشرق، بيروت ط ٢ / ١٩٨٦.
- دوزي: «تكملة المعاجم العربية» ج ١-٤، ترجمة محمد سليم النعيمي، دار الرشيد للنشر، بغداد ١٩٨١.
- الراشد: سعد بن عبد العزيز «الربذة، صورة للحضارة الإسلامية المبكرة في المملكة العربية السعودية» جامعة الملك سعود، الرياض (ب ت).
- رنسيهان: ستيفن «الحضارة البيزنطية»، ترجمة عبد العزيز جاويد، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة ١٩٦١.
- الزركلي: خير الدين محمود «الأعلام»، بيروت ط ٣ / ١٩٦٩.
- زغلول: السعيد بن بسيوني، فهارس ذبول تاريخ بغداد»، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ١ / ١٩٨٧.
- أبو زيد: سهام مصطفى «الحسبة في مصر الإسلامية، من الفتح العربي إلى

حوليات كلية الآداب

- نهاية العصر المملوكي»، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٨٦.
- الشريف: أحمد إبراهيم «مكة والمدينة في الجاهلية وعهد الرسول»، دار الفكر العربي، القاهرة ط ٢ / ١٩٧٧.
- الشيخلي: صباح إبراهيم سعيد «الأصناف في العصر العباسي»، دار الحرية للطباعة، بغداد ١٩٧٦.
- الطرابلسي: نوفل «صناعة الطرب في تقدمات العرب»، دار الرائد العربي، بيروت ط ٢ / ١٩٨٢.
- عادل أبو النصر: «الزراعة القديمة» بيروت ١٩٦٠.
- عبد الباقي: محمد فؤاد «اللؤلؤ والمرجان فيما اتفق عليه الشيخان»، المطبعة العصرية، الكويت ١٩٧٧.
- عبد الرحمن علي الحجي: «التاريخ الأندلسي»، دار القلم، دمشق، بيروت، الكويت، الرياض ط ١ / ١٩٧٦.
- العزيزي: روكس بن زائد «معلمة التراث الأردني»، منشورات سلطة السياحة، عمان ١٩٨٢.
- العلي: صالح أحمد «التنظيمات الاجتماعية والاقتصادية في البصرة في القرن الأول الهجري» دار الطليعة بيروت، ط ٢ / ١٩٦٩.
- علي شلق: «الطعم في الشعر العربي»، دار الأندلس، بيروت، ط ١ / ١٩٨٤.
- العمد: إحسان صدقي «حركة مسيلمة الحنفي»، حوليات كلية الآداب، جامعة الكويت، الحولية العاشرة، الرسالة الثامنة والخمسون، ١٩٨٨ / ١٩٨٩.
- فتحي عثمان: «الحدود الإسلامية البيزنطية»، دار الكاتب العربي للطباعة والنشر، القاهرة ١٩٦٦.
- الفرا: محمد علي «مشكلة إنتاج الغذاء في الوطن العربي»، سلسلة عالم المعرفة، الكويت ١٩٧٩.
- فرانسيس مورلايه، جوزيف كولينز: «صناعة الجوع»، ترجمة أحمد

-
- حسان، سلسلة عالم المعرفة، الكويت ١٩٨٣ .
- فنسنك : «المعجم المفهرس لألفاظ الحديث»، مكتبة بريل، ليدن ١٩٣٦ .
- قاسم : قاسم عبده، «أسواق مصر في عصر سلاطين المماليك»، مكتبة سعيد رأفت، جامعة عين شمس، القاهرة ١٩٧٨ .
- القاضي : النعمان عبد المتعال «شعر الفتوح في صدر الإسلام»، الدار القومية للطباعة والنشر، القاهرة ١٩٦٥ .
- الكبيسي : حمدان عبد المجيد «عصر الخليفة المقتدر بالله»، مطبعة النعمان، النجف ١٩٧٤ .
- كرد علي : محمد «خطط الشام»، دار العلم للملايين، بيروت ط ٢ / ١٩٦٩، «مآكل العرب»، مجلة المقتبس، مجلد ٣، ١٩٠٨ .
- الكروي : إبراهيم سلمان «طبقات مجتمع بغداد في العصر العباسي الأول»، مؤسسة المحيط الاعلامية، الكويت، ط ١ / ١٩٨٣ .
- مارينو ماريو مورينو (M,M,Moreno) : «المسلمون في صقلية»، الجامعة اللبنانية، بيروت ١٩٦٤ .
- متز، آدم : «الحضارة الإسلامية في القرن الرابع الهجري»، ترجمة محمد عبد الهادي أبوريده، لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة ط ٣ / ١٩٥٧ .
- مجموعة أساتذة : «بحوث ودراسات مهداة إلى عبد الكريم محمود الغرايبة»، الجامعة الأردنية، عمان ١٩٨٩ .
- محمد التونجي : «المعجم الذهبي - فارسي عربي»، دار العلم للملايين، بيروت ط ١ / ١٩٦٩ .
- محمد المبارك : «الدولة ونظام الحسبة عند ابن تيمية»، دار الفكر ١٩٦٧ .
- محمد صالح القزاز : «الحياة السياسية في العراق في العصر العباسي الأخير»، مطبعة القضاء، النجف ١٩٧١ .
- المليجي : عاطف قاسم أمين «الخبز»، مطابع رمسيس، الاسكندرية، ١٩٧١ .
-

حوليات كلية الآداب

المتجدد: صلاح الدين «بين الخلفاء والخلعاء»، «المفصل في الألفاظ
الفارسية المعربة»، انتشارات بنياد فرهنگ ايران، ط ١ / ١٩٧٨ .
موسى لقبال: «الحسبة المذهبية في بلاد المغرب العربي»، الشركة الوطنية
للنشر والتوزيع، الجزائر ط ١ / ١٩٧١ .
هادي الشربتي: «الخبز بين الصناعة والفقه والأدب والمأثورات الشعبية»،
مجلة التراث الشعبي، العراق، العدد ٧، السنة ٧، ١٩٧٦، دار الحرية للطباعة،
بغداد.

وسام فرج: «الدولة والتجارة في العصر البيزنطي الأوسط» حوليات كلية
الآداب، جامعة الكويت، الحولية التاسعة، الرسالة الثالثة والخمسون ١٩٨٧ /
١٩٨٨ .

الدوريات والمجلات:

حوليات كلية الآداب، جامعة الكويت، ٩ / ٥٣ - ٧٦ / ١٩٨٨، ١٠ / ٥٨ -
٨٨ / ١٩٨٩ .
حوليات كلية الانسانيات والعلوم الاجتماعية، جامعة قطر، عدد ٧ / ١٩٨٤ .
عالم الفكر، وزارة الاعلام، الكويت، مجلد ١٤ . عدد ٣ / ١٩٨٣ .
مجلة التراث الشعبي، المركز الفولكلوري، وزارة الاعلام، بغداد، العدد ٧،
السنة ٧ / ١٩٧٦ .
مجلة سومر، مديرية الآثار العامة، بغداد، مجلد ٢٣ / ١٩٦٧ .
مجلة المشرق: مجلد ٣٥ / ١٩٣٧ .
مجلة المقتبس: مجلد ٣ / ١٩٠٨ .
مجلة المقتطف: المجلدات ١٣ / ١٨٨٩، ١٥ / ١٩٨١، ٢٥ / ١٩٠٠، ٤٠ /
١٩١٢، ١٠٦ / ١٩٤٥ .

-
- Ahsan, M.M. Social life under the Abbasids, Longman, London, New York. Librairie du Liban, 1979.
- Bottero, Jean, The Cuisine of Ancient Mesopotamia, Biblical Archeologist, March, 1985.
- Boyce, M. Bennett, Jr and David H. Scott, Harper's Encyclopedia of Bible Life, Adam and Charles Black, London, 1979.
- Cobban, Alfred, A History of Modern France, 3rd Edition, London, 1974.
- Dozy, R, Supplement aux Dictionnaires Arabes, Troisieme Edition, Leyde, E.J. Brill, Paris, G.P. Maisonneuve et Larose, 1967.
- Ghanim Wahida, The Excavations of the third season at tell as-Sawan, 1966, Sumar, Vol, 23, 1967, pp. 167-176.
- J.A. To; J.K.R., Bread, Enc. Brit, 1962, Vol. 4, pp 63-67.
- Pellat, Ch. Khubz, EI², Vol. V, pp 41-43.
- Rodinson. M, Ghidha, EI² Vol, II, pp 1057-1072.
- Stephen Neil, John Goodwin, Arthur Dowle, Concise Dictionary of the Bible, Lutter Worth Press. London, 1967.
- Teall, J.L. The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330-1025, Dumbarton Oaks Papers, No. 13 (1959)
- Thomas, Hough, Unfinished History of the World, Nationwide Book Service, 1980.

صدر من هذه الحوليات

الحولية الأولى لعام ١٩٨٠ :

- ١ - الجذور الفلسفية للبنائية
- ٢ - صفحات مجهولة من تاريخ ليبيا
- ٣ - ابن قلاؤس، حياته وشعره.
- ٤ - الأمير تنكز الحسامي
- ٥ - التدرج الطبقي الاجتماعي في بعض الأقطار العربية (باللغة الانكليزية).
- د. فؤاد زكريا
- د. محمد عيسى صالحية
- د. سهام الفريخ
- د. حياة ناصر الحجي
- د. خلدون حسن النقيب

الحولية الثانية لعام ١٩٨١ :

- ٦ - علي احمد باكتير
- ٧ - تحليل اخطاء الطلبة العرب في استعمال أدوات التعريف والتذكير الانجليزية (باللغة الانجليزية).
- ٨ - دولة الماليك ودولة مغول الففجاق .
- ٩ - المرأة والفلسفة .
- د. محمد عبده
- د. نايف خرما
- د. حياة ناصر الحجي
- د. محمود رجب

الحولية الثالثة لعام ١٩٨٢ :

- ١٠ - الروابط العائلية القرابية في مجتمع الكويت المعاصر.
- ١١ - البيئة والسلوك .
- ١٢ - عالمية الحضارة الاسلامية ومظاهرها في الفنون .
- ١٣ - لورنس ومحفوظ، دراسة ادبية سيكلوجية، مقارنة .
- ١٤ - آل قدامة والصالحية .
- د. فهد الثاقب الثاقب
- د. طلعت منصور
- د. صلاح الدين البحيري
- د. محمد رجا الدريني
- د. شاكراً مصطفى

الحولية الرابعة لعام ١٩٨٣ :

- ١٥ - أسلوب إذ في ضوء الدراسات القرآنية والنحوية .
- ١٦ - مفهوم التفسير في العلم من زاوية منطقية .
- ١٧ - العمل الاجتماعي في المجال التربوي
- ١٨ - وحدة مينايفيزيقيا أرسطو ومنزلة الرياضيات فيها .
- ١٩ - مفهوم التهكم عند كبر كجور
- د. عبدالعال سالم مكرم
- د. عزمي موسى اسلام
- د. جلال الدين الغزاوي
- د. أبو يعرب المرزوقي
- د. امسام عبدالفتاح

الحولية الخامسة لعام ١٩٨٤ :

- ٢٠ - نظرة في قرينة الاعراب، في الدراسات النحوية القديمة والحديثة.
- ٢١ - الأخرويات الإسلامية في الكوميديا الالهية (باللغة الانجليزية)
- ٢٢ - تسع وثائق في شئون الحسبة على المساجد في الأندلس .
- ٢٣ - مشروع سوريا الكبرى وعلاقته بضم الضفة الغربية .
- ٢٤ - مفاهيم العلاج النفسي وانماط التفاعل داخل الأسر المريضة (النشأة والتطور) .
- د. محمد صلاح الدين بكر
- د. رشا حمود الصباح
- د. محمد عبدالوهاب خلاف
- د. احمد عبدالرحيم مصطفى
- د. حامد عبدالعزيز الفقي

الحولية السادسة لعام ١٩٨٥ :

- ٢٥- نحلة القيروان .
 د. يوسف أحمد المطوع
 ٢٦- من وثائق الحرم القدسي الشريف المملوكية .
 د. محمد عيسى صالحة
 ٢٧- الفصاحة : مفهومها وبم تتحقق قيمها الجمالية .
 د. توفيق علي الفيل
 ٢٨- مشكلة التأويل العقلي عند مفكري الاسلام في الشرق العربي وخاصة عند ابن سينا .
 الأستاذ / سعيد زايد
 ٢٩- واقع التاريخ في رواية وجوب العنف (باللغة الانجليزية)
 د. رشا حمود الصباح
 ٣٠- مكانة رواية روبنسون كروزو في القصص اللايوطوي (باللغة الانجليزية) .
 د. محمد رجا الدريبي
 ٣١- مفهوم المعنى «دراسة تحليلية»
 د. عزمي موسى اسلام
 ٣٢- الوصايا ومدى تطورها في العصر العباسي الاول
 د. سهام الفريخ

الحولية السابعة لعام ١٩٨٦ :

- ٣٣- بردة البوصيري قراءة أدبية وفلكلورية .
 د. محمد رجب النجار
 ٣٤- الارشاد النفسي تطور مفهومه وتميزه
 د. عبدالله محمود سليمان
 ٣٥- اتجاهات الآباء والامهات الكويتيين في تنشئة الأبناء وعلاقتها ببعض المتغيرات .
 عبدالفتاح القرشي
 ٣٦- علم العمران الخلدوني وعلم الاجتماع الحديث (باللغة الانجليزية)
 د. فؤاد البعلي
 ٣٧- قبيلة تميم العربية بين الجاهلية والاسلام
 د. عبدالجبار العبيدي
 ٣٨- عيوب الكلام، دراسة لما يعاب في الكلام عند اللغويين العرب .
 د. وسمية المنصور
 ٣٩- المواقع الاسلامية المندثرة في وادي حلي
 د. احمد بن عمر الزيلعي
 ٤٠- البحر في شعر الاندلس والمغرب
 د. منجد مصطفى بهجت

الحولية الثامنة لعام ١٩٨٧ :

- ٤١- البيئة المائية في الأردن (باللغة الانجليزية)
 د. عبدالرحيم مسعد
 ٤٢- وثائق جديدة عن حملة سنان باشا الى اليمن (سنة ٩٧٦هـ / ٦٨ - ١٥٦٩م)
 د. محمد عيسى صالحة
 ٤٣- التوجيه والارشاد النفسي للأطفال غير العاديين (دراسة تحليلية)
 د. محمد ماهر محمود
 ٤٤- المراحل الارتقائية لمنهجية الفكر العربي الإسلامي .
 د. حسن عبدالحمد عبدالرحمن
 ٤٥- عبدالله بن سبأ دراسة للروايات التاريخية عن دوره في الفتنة .
 د. عبدالعزيز الهلاي
 ٤٦- ضمائر الغيبة اصولها وتطورها
 د. فوزي حسن الشايب
 ٤٧- قبيلة اباد مند العصر الجاهلي حتى نهاية العصر الأموي
 د. محمد احسان النص
 ٤٨- تاريخ العلاقات التجارية بين الهند ومنطقة الخليج العربي في العصري الحديث
 د. عبدالمالك خلف التميمي

الحولية التاسعة :

- ٤٩- أضواء على ملكة سبأ .
 د. محمّد ابراهيم مرسى
 ٥٠- دراسة سوسولوجية حول ظاهرة الشيخوخة ودور الخدمة الاجتماعية
 د. جلال الدين الغزاوي
 ٥١- هجرة الكفاءات العلمية العربية ودور مجلس التعاون في الإفادة منها
 د. محمد رشيد الفيل
 ٥٢- الفتح الإسلامي لبلاد وادي السند
 د. سعد محمد حذيفة
 الغامدي

- ٥٣- الدولة والتجارة في العصر البيزنطي الأوسط
 ٥٤- مدن التنمية في فلسطين المحتلة
 ٥٥- الغزو الفرنسي للجزائر في وثيقة أمريكية معاصرة
 ٥٦- رحلات جلفر الرحلة الى ليلبيوت
 د. وسام عبدالعزيز فرج
 د. محمد مدحت عبدالجليل
 د. منصور ابو خمسين
 د. محمد رجا الدريبي

الحولية العاشرة :

- ٥٧- التغير الاجتماعي في المدن المنتجة للنفط (مجمع الكويت)
 ٥٨- حركة ميلمة الحنفي
 ٥٩- الجاحظ والتفقد الأدبي
 ٦٠- التقليد والتحديث في تعليم اللغات الأجنبية
 ٦١- الأحوال السياسية والدينية في بلاد العراق والمشرق الإسلامي في عهد الخليفة القائم بأمر الله العباسي (٤٢٢-٤٦٧هـ / ١٠٣١-١٠٧٥م)
 ٦٢- تأملات في بعض ظواهر الحذف الصرفي
 ٦٣- نجاح الشيخ أحمد الجابر في الإفادة من التنافس الإنجليزي الأمريكي بشأن نفط الكويت
 ٦٤- المدخل السلوكي لدراسة اللغة في ضوء الدراسات والاتجاهات الحديثة (في علم اللغة)
 د. نورة الفلاح
 د. احسان صدقي العمد
 د. وديعة طه النجم
 د. نايف عمر خرما
 د. محمود عرفة محمود
 د. فوزي حسن الشايب
 د. ميمونة خليفة العذبي الصباح
 د. مصطفى زكي التوني

الحولية الحادية عشرة :

- ٦٥- جغرافية الحضار
 ٦٦- النظرية الاستبدالية للاستعمارة
 ٦٧- النفط والنمو الحضري بدولة الكويت
 ٦٨- نظرات في علم دلالة الألفاظ عند احمد بن فارس اللغوي
 ٦٩- الاقطاع في العالم الاسلامي
 ٧٠- الجوار في الشعر العربي حتى العصر الاموي
 ٧١- الحدود البيزنطية الاسلامية وتنظيماتها الثغرية (٤٠ - ٣٣٩هـ - ٦٦٠ - ٩٥٠هـ)
 ٧٢- خبرات الكويت
 توزيعها، نشأتها، تصنيفها.
 د. وليد عبدالله عبدالعزيز المنيس
 د. يوسف مسلم ابو العدوس
 د. أمل يوسف العذبي الصباح
 د. غازي مختار طايحات
 د. محمود اسماعيل
 د. مرزوق بن صنيان بن تيناك
 د. عبدالرحمن محمد عبد الغني
 د. عبد الحميد أحمد كليو

الحولية الثانية عشرة :

- ٧٣- بنو سليليان
 حكام المخلاف السليمان وعلاقاتهم بجيرانهم
 ٧٤- نهاية الأدب في شرح لأمية العرب للشنفري بن مالك الأزدي
 ٧٥- افلاطون... والمرأة
 د. احمد بن عمر الزيلعي
 دراسة وتحقيق:
 د. عبدالله الغزالي
 أ. د. امام عبدالفتاح امام

عزيزي الفاري

أسرة محرير الحوليات ترحب بك وتتقدم لك بأطيب التحيات شاكرين لك سلفاً تعاونك من أجل تطوير هذه الحوليات وذلك من خلال اجابتك عن هذه الاسئلة :-

- عمر الفاري : ☐ ٢٠ - ☐ ٣٥ ☐ ٣٦ - ☐ ٤٥ ☐ ٤٥ + ☐
- الجنس : ذكر ☐ أنثى ☐
- بلد الإقامة : الكويت ☐ خارج الكويت ☐
- التعليم : ثانوي ☐ جامعي ☐ ماجستير ☐ دكتوراة ☐
- طبيعة المهنة : اداري ☐ أكاديمي ☐ مهني ☐ أخرى ☐
- مواضيعك المفضلة : لغوية ☐ اجتماعية ☐ تاريخية ☐ ادبية ☐ متنوعة ☐

- ١- كيف تحصل على الحوليات؟
 شراء ☐ اشتراك ☐ استعارة ☐
- ٢- هل تملك الحوليات في الوقت المناسب؟
 نعم ☐ لا ☐
- ٣- ما رأيك بحجم الحوليات؟
 مناسب ☐ كبير ☐ صغير ☐
- ٤- كيف ترى مواضيع الحوليات؟
 متنوعة ☐ غير متنوعة ☐
- ٥- ما هو الطابع العام للحوليات؟
 لغوي ☐ اجتماعي ☐ تاريخي ☐ جغرافي ☐ متنوع ☐
- ٦- هل تقرأ الحوليات بانتظام؟
 نعم ☐ لا ☐ احياناً ☐
- ٧- هل تقرأ الحوليات فقط إذا كان موضوعها له علاقة بنحوصك؟
 نعم ☐ لا ☐
- ٨- هل تقرأ الحوليات فقط إذا كنت ستستعين بمادتها كمرجع لبحث؟
 نعم ☐ لا ☐
- ٩- هل تحتفظ بالحوليات بعد قراءتها؟
 نعم ☐ لا ☐ احياناً ☐
- ١٠- شعار الحوليات على الغلاف هل يتناسب وطبيعة الحوليات؟
 نعم ☐ لا ☐
- ١١- ما مقياسك لنوع طباعة الحوليات؟
 جيد ☐ متوسط ☐ ضعيف ☐
- ١٢- ما رأيك بسعر الحوليات؟
 مرتفع ☐ قليل ☐ مناسب ☐
- ١٢- اقتراحات ترى أنها تساعد على تطوير الحوليات وخدماتها للفاري؟





قسم الاشتراكات
حوليات كلية الآداب

ص.ب : ١٧٣٧٠ الخالدية
الكويت 72454

البريد الجوي
**BY AIR MAIL
PAR AVION**



قسمة اشتراك

يرجى اعتماد اشتراكى في المجلة لمدة

☐ اربع سنوات

☐ ثلاث سنوات

☐ مستان

☐ سنة واحدة

بعدد () نسخة

ارفق طبة قيمة الاشتراك نقدا / شيك

☐ رجاء الاشعار بالاستلام و / او ☐ ارسال الفاتورة

الاسم :

المهنة / الوظيفة :

العنوان :

التوقيع

/ / التاريخ



مجلة دراسات الخليج والجزيرة العربية

تصدر عن
جامعة الكويت

رئيس التحرير

د. سمير غليفة (الغزني الصباح)

المقر: جامعة الكويت - الشويخ

هاتف: ٤٨١٦٨٠٧

٤٨١٦٧٩٩

٤٨١٦٨٢٤

٤٨١٤٢٩٥

* مجلة علمية فصلية محكمة تصدر ٤ مرات في السنة.

بالإضافة الى اصدارات خاصة في المناسبات.

* تعنى بشئون منطقة الخليج والجزيرة العربية السياسية، الاقتصادية، الاجتماعية، الثقافية، والعلمية.

* صدر العدد الاول في يناير ١٩٧٥.

* تقوم المجلة باصدار ما يأتي :

(أ) مجموعة من المنشورات المتخصصة عن منطقة الخليج والجزيرة العربية.

(ب) مجموعة من الاصدارات الخاصة والمتعلقة بمنطقة الخليج والجزيرة العربية.

(ج) سلسلة كتب وثائق الخليج والجزيرة العربية.

* عقد الندوات التي تهتم المنطقة او المساهمة فيها واصدارها في كتب.

* يغطي توزيعها ما يزيد على ٣٠ دولة في جميع انحاء العالم.

* الاشتراك السنوي بالمجلة

(أ) داخل الكويت: ٢ د.ك. للأفراد - ١٢ د.ك. للمؤسسات.

(ب) الدول العربية: ٢٥٠٠ د.ك. للأفراد، ١٢٠٠ د.ك. للمؤسسات.

(ج) الدول الأجنبية: ١٥ دولاراً للأفراد ٤٠ دولاراً للمؤسسات.

جميع المراسلات توجه باسم رئيس التحرير على العنوان الآتي :

ص.ب. ١٧٠٧٣ - الخالدية - الكويت - الرمز البريدي 72451

المجلة العربية للمعلوم الانسانية

● تلبي رغبة الاكاديميين والمثقفين من خلال نشرها للبحوث الاصلية في شتى فروع العلوم الإنسانية باللغتين العربية والإنجليزية، إضافة الى الأبواب الأخرى، المناقشات، مراجعات الكتب، التقارير.

● تحرص على حضور دائيم في شتى المراكز الأكاديمية والجامعات في العالم العربي والخارج، من خلال المشاركة الفعالة للأساتذة المختصين في تلك المراكز والجامعات.

● صدر العدد الأول في يناير ١٩٨١.

● تصل الى أبدي ما يزيد على عشرة آلاف قارى.

الاشتراكات

- * في الكويت : ٣ دينار للأفراد خصم ٥٠٪ للطلاب، ١٤ ديناراً للمؤسسات .
- * في البلاد العربية : ٥ دينار كويتي للأفراد، ١٦ ديناراً للمؤسسات .
- * في الدول الأجنبية : ٢٠ دولاراً للأفراد، ٦٠ دولاراً للمؤسسات .

فضلية : محكمة
تصدر عن جامعة الكويت

رئيس التحرير

أ. د . حياة ناصر الحكي

المقر : كلية الآداب - مبنى قسم اللغة الإنجليزية
الشويخ - هاتف ٨١٧٦٨٩ - ٨١٥٤٥٣

المراسلات توجه الى رئيس التحرير :

ص. ب. ٢٦٥٨٥ الصفاة
رمز بريدي ١٣١٢٦ الكويت

ترفق قيمة الاشتراك مع قسيمة الاشتراك الموجودة داخل العدد.



المجلة التربوية

تصدر عن كلية التربية - جامعة الكويت
مجلة فصلية ، تخصصية ، محكمة

رئيس هيئة التحرير

د. عبد المحسن حمادة

تنشر البحوث التربوية ، ومراجعات الكتب التربوية الحديثة
ومحاضر الحوار التربوي ، والتقارير عن المؤتمرات التربوية

* تقبل البحوث باللغتين العربية والانجليزية

* تنشر لأساتذة التربية والمختصين فيها من مختلف الأقطار العربية
والدول الأجنبية .

الاشتراكات :

للأفراد في الكويت	٢ د.ك	وللطلاب	١ د.ك
للأفراد في الوطن العربي	٢,٥ د.ك	وللطلاب	١,٥ د.ك
للأفراد في الدول الأخرى	١٥ دولاراً أمريكياً بالبريد الجوي		
للهيئات والمؤسسات	١٢ د.ك وفي الخارج ٤٠ دولاراً أمريكياً		

توجه جميع المراسلات باسم رئيس التحرير على العنوان التالي :

المجلة التربوية - ص.ب ١٣٢٨١ كيفان - الرمز البريدي 71953 الكويت .
هاتف : ٤٨٣٠٢٦٨

مجلة العلوم الاجتماعية

تصدرها جامعة الكويت

مجلة فصلية أكاديمية تعنى بنشر الأبحاث والدراسات
في مختلف حقول العلوم الاجتماعية

رئيس التحرير:
د. فهد ثاقب الثاقب

منبر بارز للأكاديميين العرب
تأسس عام 1973

نسب المدة
الكويت (2000) فلس، السعودية (100) ريال، قطر (100) ريال، الإمارات (100) درهم، البحرين (100) دينار، عُمان (100) ريال، العراق (100) دينار، الأردن (7000) فلس، تونس (100) دينار، الجزائر (100) دينار، اليمن الجنوبي (2000) فلس، ليبيا (20) دينار، مصر (100) جنيه، السودان (100) جنيه، سوريا (200) ليرة، اليمن الشمالي (100) ريال، المغرب (100) درهم.

للاتحادات	سنة	سنتين	ثلاث سنوات	أربع سنوات
الكويت	2 د.ك	4 د.ك	5,5 د.ك	7 د.ك
الدول العربية	2,5 د.ك	4,5 د.ك	6,5 د.ك	8 د.ك
البلاد الأخرى	15 دولار	30 دولار	40 دولار	50 دولار
للنساء				
الكويت والبلاد العربية	15 د.ك	25 د.ك	40 د.ك	50 د.ك
في الخارج	60 دولار	110 دولار	150 دولار	180 دولار

• تلعب الاشتراكات الأفراد مطلقاً

- (1) لما يشك الأمر المجلة مسجولاً على أحد المصارف الكويتية.
- (2) لتحويل مصرفي لحساب مجلة العلوم الاجتماعية رقم (07101006) لدى بنك الخليج / فرع العميلة.

توجه جميع المراسلات إلى: رئيس التحرير

مجلة العلوم الاجتماعية - جامعة الكويت صرب: 5486 صفاة

الكويت. هاتف: 2549421 / 2549387 - تليكس: 22616 الكويت

Bread in Arab-Islamic Civilization

Abstract

This research deals with "Bread in Arab-Islamic Civilization". It concentrates on bread economic, social, and political importance in Islamic societies through out historical periods of Islam; which coexist in all other human civilization as well. It begins with bread historical background, and its effects on our research. Then, it moves to other subjects like bread in Arabian peninsula before Islam, its respect by muslims, development of bread making in Islamic States, continuous observation of its industry, kinds of bread known in Islamic societies, its dear need and very high prices during economic and political crises, especially in Middle Ages, in which it was very difficult and costing to find any replacement to bread, while it was rarely to depend on foreign aids.

The researcher has come nearly to a real situation of bread position in Arab-Islamic civilisation, its social and political effects on those communities who made that civilization. This research may be considered as participation in an important topic of economic history of Moslems, which is now the field of interest and consideration by many historians and researchers, for being the main issue of Islamic history and civilization.

The Author :**- Dr.Ihsan Sudqi El-Amad**

- Ph.D in Islamic History - Kuwait University 1980
- Member of Teaching Staff - Hist. Dept. Kuwait University 84 - 1990.

Publications :

- Al-Hadjdjadj B. Yusuf al-Thakafi 1972
- Usual Al-Hikam Fi Nizam Al-Alam
by: Hasan Kafi Al-AK-Hisari 1987.
- Miftah Al-Rahah Li- Ahi Al-Filahah
by unknown author. Co-editor with
Prof. Salhiyya M.E. 1984.
- Arabic Translation of the Legacy of Islam 2nd
ed.
co. translator. 1978.
- A Second Reading of Mujam Al-Buldan by
Yayut Al-Hamawi A research published in
Alam Al-Fikr vol. 14. No. 2 1983
by: andrew Hess - Published in:
Arab Journal For the humanities, vol. 1 No.
26, 1987
- REview of the book Expatriation of Arab
Legacy through diplomacy and trade
by: Prof. Salhiyya.
published in Arab Museum periodical No. 4,
1987

Musaylima's Movement - Volume XI - 58/1989 }
Annals of the Faculty of Arts, Kuwait Uni-
versity

Seventy-Sixth Monograph

Bread in Arab-Islamic Civilization

Dr. Ihsan Sudqi El - Amad

**Annals of the Faculty Of Arts
Volume XII 1992**

